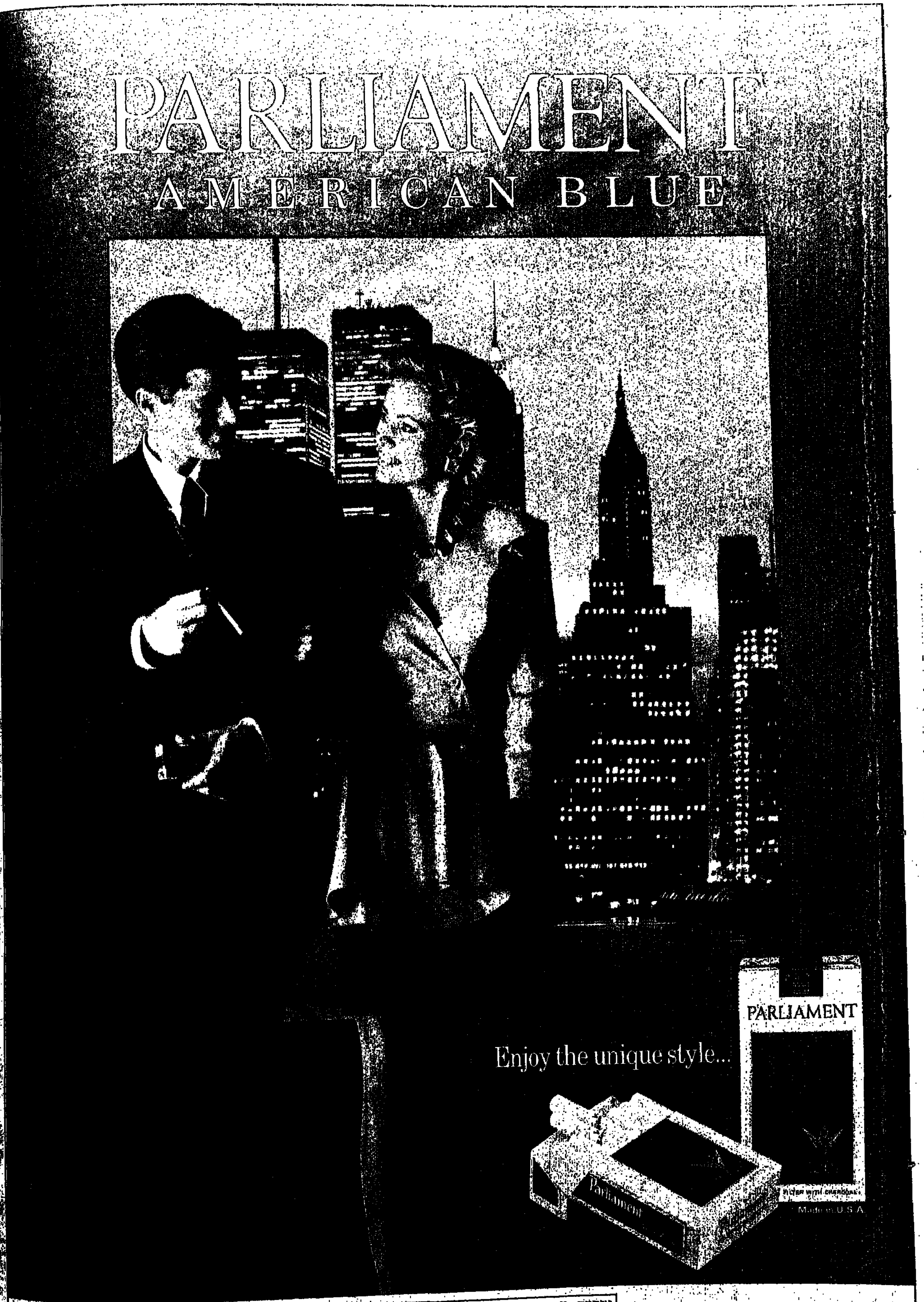
מוסף ידיעות אחרונות
ט״ו בחשוון תשמ״ט 26.10.1988
סיפור השער: מנחם גפן חוזר הביתה, עמ׳ 16־17



PARLIAMENT
AMERICAN BLUE
Enjoy the unique style...
PARLIAMENT
Made in U.S.A.
אזהרה: משרד הבריאות קובע כי- העישון מזיק לבריאות

עמית לוינסון

מימין לשמאל: שמרית אור, צדי צרפתי ומלי לנוצקי: יום הולדת בדו'ה'וו

• שמרית אור

אדם בתפקיד הראשי

שמרית אור, המשוררת והפזמונאית, כותבת ביום את השירים למחזמר חדש בכיכובו של אדם. במקביל, היא עסוקה בהזרמת דם חדש לבאר־מסעדה „דו'ה־וו" שבמרכז ת"א, שהיא משתתפת בניהולו. באותו מקום חגגה בשבוע שעבר את יום הולדתה.

בין האורחים: הבימאי צדי צרפתי, המלחינה נורית הירש, קובי אושרת, מיקי גבריאלוב, שלמה צח והאדריכלית עדנה שני, הידועה יותר כמלי לנוצקי. בלטו בהיעדרם: הוריה של שמרית – בת־אל ויעקב אורלנד ובתה היפהפיה יערית בן־יעקב. השלושה נסעו יחד לפורטוגל, כמתנה של סבא וסבתא ליערית שהשתחררה מצה"ל.

• אידה נודל

קשרים עם מיטראן

אידה נודל היתה נרגשת בנשף של ארגון „קרן אור", שהתקיים במלון הילטון ת"א, לאחר הקונצרט במצדה. באותו יום מלאה שנה לעלייתה ארצה. היא שמחה לפגוש שם את ז'ורז' וואיקובסקי, איש עסקים יהודי, שעורר בצרפת את הפעילות לשיחרורה.

„זה היה ב־1971. שמענו על־כך שאידה נודל נידונה בסיביר. יחד עם סרז' קלרספלד יסדתי ארגון למען אסירי ציון", סיפר וואיקובסקי, שאיבד כמה מבני משפחתו באושוויץ. הודות לקשריו התקבל אצל מיטראן ושיראק, והצליח לארגן פגישה בין שיראק לנודל במוסקבה.

אידה נודל וז'ורז' וואיקובסקי: נפגשו בשדה התעופה

„כששמעתי שאידה מגיעה סוף סוף לישראל, מיהרתי עם אשתי ובני, טסנו ארצה ויחד חיכינו לה בשדה התעופה".

• אביבה קמפנר

הנזירה שהצילה את קובנר

ברברה סטרייסנד והסופר הרמן ווק („רוחות מלחמה") תרמו כל אחד 5,000 דולר. הכספים נאספו למימון הסרט „הפרטיזנים של וילנה" מעשרות גורמים, מה שאיפשר למפיקה האמריקנית, אביבה קמפנר, לראיין ולצלם 70 פרטיזנים. כמחציתם חיים כיום בארץ. 40 מהם מופיעים בסרט.

לחקרנת הבכורה הגיעה גם ויטקה, אלמנתו של אבא קובנר.

אביבה קמפנר, במרכז, עם ויטקה קובנר ויצחק ארצי: אף פעם לא מאוחר

„עם אבא קובנר נסעתי לוורשה ויחד נפגשנו עם הנזירה שהצילה אותו. בשנים הראשונות ניהל קשרי מכתבים עם אותה נזירה, שעברה בינתיים לוורשה. ניתוק היחסים עם פולין קטע את התכתבות", סיפרה אביבה קמפנר.

עורכת: בלה אל[illegible]

טיפים וטיפות

משה בקר, על הקריירה שלו כזמר: „בהופעה הראשונה הייתי אחוז אימה. אפילו כשהבן שלי בן ה־3 לא רוצה ללכת לגן אני נכנס ללחץ. בכלל, הפחד הוא דבר שהולך איתי יד ביד, אבל אני מקווה שהפחד הזה הוא גם המנוף שלי".

★ ★ ★

ענר שלו, עם צאת ספרו „אופוס 1": „למי שמצפה לאופוס 2, אני מודיע שבשלב זה לא יהיה. את התוכניות הספרותיות שלי אני שומר בסוד אפילו מפני עצמי. כמו שאמר קפקא: 'מי יכול לדעת איך, ואם בכלל, יפעם הלב בעוד דקה?'"

★ ★ ★

פטריק סווייזה. אשתו **ליזה** נעלמה לו לשלושה ימים, כי גילתה שלבעלה היה רומן עם מישהי. אחרי שהחיים בבית סווייזה שבו לתיקנם, אמר פטריק: „כן, נכון, באתר הצילומים מפלרטטים קצת. אבל לא יותר מזה. אם אבגוד בליזה ממש, ארגיש שאני בוגד בעצמי".

★ ★ ★

פרופ' יהושע פורת בדיון שהתקיים בבית התפוצות, טען בחריפות נגד פרופ' ישעיהו **לייבוביץ'**. לסיום אמר: „בשלב זה נפסיק את הויכוח כי אני עוד צריך לחזור איתך הלילה לירושלים, ואני פוחד שאם נמשיך להתווכח, לא תיקח אותי טרמפ".

★ ★ ★

ז'ראר דפארדייה, על קתרין דנב, לאחר צילומי סרטם המשותף, הרביעי במספר: „כן, אני עדיין נרגש כשאני נמצא לידה. היא אשה פיוטית, וזו תכונה נדירה כיום, בעולמנו שהולך ונהיה קר וחומרי". ועוד: „קתרין היא כל דבר חוץ מאשה שדורכת על המקום. מדי יום היא לוקחת סיכונים. אחד מהם הוא היופי המהמם שלה. והיא אפילו לא פוחדת שמא יישרף יום אחד".

★ ★ ★

ירון לונדון הינחה את ערב חלוקת פרסי היצירה על־שם ראה"מ לוי אשכול, כשהגיע תורו של פנחס **שדה**, הסתבר שהנ"ל לא הגיע. „הוא איננו, כפי שיש במעט לצפות", אמר לונדון והמתין קצת לראות שמא בא מישהו במקום שדה. כשראה שאיש לא קם אמר בקריצה: „טוב, אז אני אקח את הפרס במקומו".

★ ★ ★

טוויגי, על בעלה הטרי, השחקן לי לוסון: „הסודיות היא אצלו בעדיפות ראשונה. גם את החתונה שלנו שמר בסוד מפני. אפילו באותו ערב לא ידעתי שאני מתחתנת". לי לוסון הפתיע אותה כשבא ערב אחד, לקח אותה למסיבה ו...נשא אותה לאשה.

★ ★ ★

אלדד אמיר וחברתו, אורית תאנבו: מהקיבוץ לסיאול

קונצ'רט קאמרי בסביון

אלדד אמיר, דוגמן מצליח וקיבוצניק, זכה במקום הרביעי באלימפיאדת חשייט בסיאול. סיבה טובה למסיבה, במיוחד כשבאותה הזדמנות גם מלאו לו 27. החגיגה התקיימה בדיסקוטק „הרבי סמס" של מלון ימית, בת"א ●●● *פינצ'י מור* חגגה את יום הולדתה ה־38 על גג ביתה. היו שם: הדוגמניות *ספיר קאופמן, חני פרי, זינה נצר, חלי גולדברג, שרית דמיר* ועוד, ידידות משכבר הימים וחברות של פינצ'י מלימודיה בחוג לספרות צרפתית באוניברסיטה. הגבר היחיד בחבורה היה *יורם פולני*, רווק מבוקש מאוד, שאמר בהתפעלות: „מאז ברית המילה שלי לא היו סביבי 50 נשים" ●●● *לביאה הון*, שכנת שחקני הקולנוע, ערכה בביתה תערוכה לציירת *אריאלה וידר*. כל התמונות נמכרו אז, חוץ מאחת. שבע שנים עברו. לקראת התערוכה המתקיימת בימים אלה בגלריה עמליה ארבל בהרצליה, שמה אריאלה בתמונה וצירפה אותה לתערוכה. התמונה נמכרה מיד לאחד ממפיקי הסרטים הגדולים בארץ ●●● קונצרט של התזמורת הקאמרית הישראלית התקיים בשבוע שעבר, בביתו של *יעקב נמרודי* בסביון. כל ההכנסות לפעילות התיזמורת, המותחות מומנו בסידרת קונצרטים במקומות של רשת „חברת השופ", שאחד מבעליה הוא נמרודי. בין האורחים: *צ'יץ' וזיוה שגב, חוה ויוסי חכמי, אורית שטראוס וליאון קופלר, אורה ובצלאל*, המצנאטים *ברונקה וג'ק גולדבאום* ובנם *מייק*, ומובן – *שלמה מינץ*.

○ חגית שחל

מה ראה הגינקולוג

חגית שחל פתחה תערוכה, עשירית במספר. הפעם היא מציגה רישומים בגלריה שרה לוי בת"א. שלושה אורחים שהגיעו לפתיחה ניסו לזהות את האובייקט המצויר. שלושה אנשים – שלוש דיעות.

גינקולוג אמר שהדמות היא אשה פשוקת רגליים, מצייניטית, ככל הנראה. ארכיטקט גנים טען שזה פנטהאוז עם גינון, ואילו עורך־דין אחד אמר שזו מכונית מירוץ.

חגית שחל: דיוקן לסלון

חגית סיכמה: „כל אחד לפי מקצועו או נטיות ליבו".

חגית, בעבר מדריכת צלילה ובעבר אחר צורפת, רגילה לדיעות שונות. גם להזמנות יוצאות דופן. אדם אחד ביקש שתצייר את דיוקנו לפי גוני הסלון שלו. הוא אפילו הביא איתו פיסות שטיח ודוגמאות מתווילון. התוצאה היתה צריכה להיראות בערך כך: עיניים ורודות, שיער כחול. העיסקה בוטלה.

מימין לשמאל: עמליה ארבל, אריאלה וידר ולביאה הון: אחרי שבע שנים

ג'ון לון וונדי היו: אמריקה היא ביתו

• ג'ון לון

הכל התחיל באופרה

ג'ון לון, השחקן הסיני, נודע בעיקר בתפקידו ב„הקיסר האחרון", שם גדל ובגר עם הדמות מגיל 18 עד 62. בימים אלה, מככב לון יפה־התואר על מסכי הקולנוע שלנו, בסרט האוסטרלי „צל הטווס". אל הקולנוע הגיע לגמרי במקרה, לדבריו.

„גדלתי אצל אומנת זקנה בפקין, ללא משפחה. לא קיבלתי כל חינוך פורמלי. הייתי מתפלח לתיאטרון, עולה על הפלטפורמות של התפאורות, קופץ על פחי האשפה ושר. למשפחה האומנת לא היה כסף לשלוח אותי ללמוד, אז החליטו שאם הילד יודע לשיר, וגם נראה לא רע – כדאי שילך לאופרה, כי שם אפשר להתלמד בחינם", מספר לון, שהצטרף לאופרה של פקין כבר בגיל 10.

אחר־כך הציע לו מפיק מהונג־קונג חוזה עבודה לעשר שנים. לון דחה את ההצעה בטענה ש„הונג־קונג היא אולי גן־עדן, אבל רק לסוחרים ולאנשי עסקים". הוא עקר לארה"ב, ופתח בקריירה קולנועית. כיום הוא רואה בארה"ב את ביתו.

רות איזקסון, מימין, ואדית תאומים: התלבטות דרמטית

• רות איזקסון

קול שייקספירי עמוק

רות איזקסון, בעבר יו"ר ויצ"ו־ישראל, סיימה בינתיים לימודי תואר שני בהיסטוריה. במקביל נמתנתה לו"ר אגודת ידידי „הבימה", עם פרישתה של אורה גולדנברג. באחרונה צעדה במסדרונות האוניברסיטה, כשלפתע שמעה מאחוריה קול שייקספירי עמוק, קורא בהתלבטות דרמטית: „להיות או לא להיות?"

רות איזקסון, שוותיקי „הבימה" היו מבאי בית הוריה, זיהתה את הקול שמאחוריה כשמעון פינקל. כשהיפנתה את ראשה לומר שלום, ראתה מישהו אחר. „זה היה פרופ' צבי יעבץ, שחיקה בהצלחה רבה את פינקל. זו הדרך שבה בחר הפרופסור שלי לברך אותי על התפקיד החדש שקיבלתי בהבימה", סיפרה רות לאחר ישיבה של אגודת ידידי הבימה שהתקיימה ב„קפה ארומה" במרכז ת"א.

פזאל לוין בורדש

מפוצ התוספת שתופסת

תפוד מוסיפה תוספת תופסות חדשות
מי לא אוהב צ'יפס? ועכשיו, הטעם האהוב כל־כך של הצ'יפס מוגש לכם בצורות חדשות ומעוררות תאבון. כן, תוספות נוספות של תפוד שיתפסו אתכם ואת הילדים מהטעימה הראשונה. צ'יפס אמיתי, מצוין כתוספת טעימה ודקורטיבית למנה עיקרית, כבסיס לתבשילים או כתוסיף מלוח. רק להוציא מהמקפיא, לטגן, לבשל או לאפות בתנור.

טורמעים אותם עשרות פעמים, עד שכולנו שרים אותם, כאילו עמודו בו־אש מצעד הפיזמונים ● מי מסתתר מאזורי הלהיט הקליט, המוסיקה, העיבוד, הקול? ● זמרים ומלחינים ותיקים או אמנים בראשית דרכם? ● ג'ינגלים. האם הם מהווים קרש־קפיצה לקריירה? ● התעשייה הזו דורשת מיקצועיות וניסיון רב. לזמרים מתחילים אין ביקוש. צריך לדעת לשיר כדי לחסוך כסף ושעות אולפן ● הסכום הגבוה ביותר, שולם עד היום לריקי גל, כנראה ● פרנסה טובה

זה טוב, זה ג'ינגל

צילמה: ציפי מנשה

קובי אשרת, פנינה בריק, מיכל מלאכי בתקלטת: משתלם, אבל לא חלטורה. דורש מחשבה, כישורים וטכניקה

■ אביטל ניצן

הקטע הזה „חטיף נפלא ואמיתי"... התנגן לו כל היום בראש. לזמרת היה קול חם, עשיר, מסקרן. מי מסתתר מאחורי הקול הצלול שלה ושל כל עושי הג'ינגלים? זמרים וזמרות מפורסמים? אם כן, איך הם מרגישים כשהם שרים על תקן של אנונימים? ואם הם זמרים בראשית דרכם, האם העבודה בג'ינגליסטים מהווה עבורם קרש־קפיצה? ואולי מאחורי הקול, מסתתרת אינו עקרת־בית עם קול ערב?

בעיקבות הג'ינגלים הנענו למישרדי פירסום. שם, אחרי פגישות עם התקציבאי, מתחיל תהליך הולדת הג'נגלים. בתום מסע שיחות עם קופירייטרים, מלחינים, קריינים, זמרים, מוכירות אלקטרוניות, אפשר לומר: שמאחורי הקול מסתתר קודם כל כסף ואחר־כך גם עבודה המוגדרת בכיף; וגם רגשות מעורבים.

„הכל עניין של מחיר", אומר ראובן גבירץ (להקת חלב ודבש) וסירב להצטלם. פגשנו אותו באולפני סיגמא בתל־אביב. „את יכולה לומר, שאני שכיר־הקלטת. בכל העולם זמרים עושים

אלדד שרים: „כאן לא מכבדים זמרי ג'ינגלים. בעולם כן. גם דיאנה רוס, ריי צ'רלס ומייקל ג'קסון עשו את זה"

ג'ינגלים. לא תמיד יודעים מי שר. השמות הכי טובים בארץ עושים ג'ינגלים".

מספרים לי על זמר ותיק ומפורסם, שאמר, שאם ישלמו לו כסף, הוא היה מוכן לשיר גם מעל גבי אסלה.

מדברים על כסף קל, על עבודה בכיף. אף אחד לא אמר ממש „לא נאה לי". לא דיברו על עבודה פחותת כבוד. ובכל־זאת היתה נימה של התנצלות. הנרי ברטר העיז לומר, שהוא מעדיף לעסוק רק בהלחנה. אבל מאחר ובארץ מלחין לא יכול להתפרנס, הוא „עשה ג'ינגלים והרבה".

הרבה ג'ינגלים עושות מזי כהן („חטיף נפלא") והראלה בר. גם עמי מנדלמן (הכל עובר חביבי) ופנינה בריק (סקסטה), וסימה עמיאל. יש גם כמה לא מפורסמות. בעבר גם ריקי גל עשתה ג'ינגלים.

להראלה בר לא מפריע, שעם ישראל לא מזהה אותה בפירסומת לשוקולד „ורד הגליל" או לגלידה „סנוקיסט". להיפך, „זה חלק מהכיף לעבוד עם מריום, שהוא נטול פרצוף וגוף. להתנסות בסיגנונות מוסיקליים, כמו הומור או שנות ה־60, שקרוב לוודאי לא

הנרי ברטר: אני צריך להיות גם מפיק, גם מעבד, זמר, נגן, אדמיניסטרטור ושליח ● בארץ מתייחסים למלחין כהובי. במקום כסף אומרים לי אח'לה שיר. שיא ההערכה שאני מקבל, זה טפיחה על הכתף ● על כישרון לא משלמים. רק על סליל־הקלטה או שעת־אולפן

(המשך מעמוד 4)

אגע בהם כזמרת. יש גם יתרונות, כמו, למשל, להכיר אולפן מכל הזוויות. לצבור ניסיון".

יותר מחמש שנים הראלה שרה ג'ינגלים. מודה, שקודם היתה ג'ינגליסטית ורק אחר־כך זמרת. למרות שעל־פי הכרונולוגיה היא שרה בלהקה־צבאית. לג'ינגלים הגיעה בעקבות בני נגרי וההפקה של „אברהם אתר". „זאת עבודה של מוסיקה נטו. לא צריכה להתאמץ למכור את עצמי".

לעשות ג'ינגל על־פי הראלה, זאת לא חלטורה. „זה אומנם כסף טוב ועבודה נעימה, אבל זאת לא חלטורה. הרבה מחשבה, אומנם לא שלי, מושקעת כאן". מהזמרים דורשים כישורים, טכניקה קולית מעולה ומיקצועיות.

הראלה מוכנה לעשות ג'ינגלים כל עוד היא עושה גם תקליטים. „אם הייתי זמרת בלי תקליטים, היתה לי בעיה. יש הבדל עצום בין שיר לג'ינגל. בשיר, זאת האישיות שלי. החל מהטקסט, במוסיקה שאני בוחרת, כל מה שקשור לשיר זה אני. זה הרבה יותר רגיש. בג'ינגל – זה המוצר.

למרות ש„המוצר זה לא אני", יש לה גבולות. „אני לא אשיר למיפלגה. פה נגמרת חוסר המעורבות במוצר. זה בבחינת יהרג ובל יעבור, ואני לא מדברת על דברים תיאורטיים".

למרות שהראלה בר נחשבת למי שעושה הרבה ג'ינגלים, היא מצטנעת, מספרת על ג'ינגלים בודדים. לא רואה את יעודה כזמרת ג'ינגלים. בימים הקרובים היא נכנסת לאולפן לעבוד על תקליט חדש שלה. „אז לא יהיה לי זמן לג'ינגלים, כי את כל האנרגיה אשקיע בתקליט. אחר־כך יהיו הופעות ומטבע הדברים יהיו פחות ג'ינגלים".

■■■

פנינה בריק שרה בלהקות סקסטת, לב־אדום, ושימשה כמלווה קולות בתקליטים. עשר שנים היא בעניני ג'ינגלים. ביניהם: „סניו – האיינשטיין של יפן", „קח פסק זמן" ו„אמקור אקס־אל". שלאגרים מטורסמים. אם היו משלמים תמלוגים על ג'ינגלים היתה יכולה להיות עשירה.

לעובדה שהקהל הרחב לא יודע שהיא שרה ג'ינגל מסוים, התרגלה. „ידעתי מראש שככה זה. מי שצריך לדעת, בין אנשי המקצוע, ממילא יודע". פעם חשבה לפרוץ סולו. אבל יצא ששרה בקבוצה והתרגלה.

„בעיני, ג'ינגלים זאת עבודה נהדרת. שיר של 30 שניות, שבו נותנים את כל תמצית האנרגיה והכישורים. חצי שעה אולפן בממוצע לג'ינגל. עובדים עם אנשים נחמדים. נהנים, לפעמים יש לי נקיפות מצפון, שאני שרה בכיף ולא מרגישה שאני עובדת".

■■■

„בתעשיית הג'ינגלים אין סינדרלות. זמרות מתחילות לא יכולות לעשות ג'ינגלים. זה לא עניין של קול יפה. כל ג'ינגל שונה. צריך לתפוס מהר את רוח העניין, לדעת לשיר ברור, לרצת דיקציה, לשיר במיקרופון, זאת תורה. לעבוד באולפן, טכניקה. צריך הרבה ניסיון. לאף מלחין אין סבלנות וזמן להתחיל ללמד איך עובדים. שעות אולפן עולות כסף". 40 דולר לשעה.

„ג'ינגלים", אומרת פנינה בריק „זאת קודם כל פרנסה טובה. יש תעריף של אמ"י, המתחיל ב־100 דולר. המלחין שמקבל את הכסף מהפירסומאי, בוחר את הזמרים ומשלם להם".

רביב יצחקי מפירסום „אריאלי" מדבר על סכום של 2,400 דולר שמקבל המלחין; שצריך לשלם לנגנים, לזמרים, עבור שעות אולפן, עיבוד והפקה. בעניין הזמרים דיברו על ממוצע של 120־150 דולר ורמזו שיש כאלה שמקבלים יותר. הראלה בר מקבלת יותר מהממוצע אך לא אמרה בכמה יותר.

„זמרים־כוכבים על תקן של סלבריטיס, מקבלים יותר", אומר קובי אשרת. כמה? „עד 300 דולר. במיקרה כזה אני חייב לבקש תוספת ממישרד הפירסום. המחיר הגבוה ביותר שקובי אשרת זוכר ששילם לזמר, היה 500 דולר. „לא זוכר למי. אולי, לריקי גל ב„בירה מכבי". אבל אני לא בטוח. רצו אז למכור בירה בינלאומית. כתבתי מנגינה, שהיא לא שיר ישראלי לוקאלי. חשבתי שלריקי גל יש קול נפלא ומתאים לאווירה בינלאומית. אז שילמו יותר".

אשרת: „הגירוי היצירתי שלי מתחיל אחרי שהמסרים של הקמפיין (מסע הפירסום) ברורים. אם הטקסט לא מוצא חן בעיני, אין מנגינה. אין מצב שאומרים תכתוב שלאגר, אנחנו נסתדר כבר עם הסיסמה". אשרת, 14 שנה בענף. „אחרי שירדתי מהבמה עם 'שוכני ציון', מפני שהגעתי למסקנה שלא מעניין אותי להיות סטאר, רציתי להישאר בתחום המוסיקה. תקליטים, כתיבת שירים, עיבודים. חיפשתי מה עוד אפשר לעשות. הבנתי שבענף הג'ינגלים יש עתיד. התלבשתי על זה. לא התביישתי, נכנסתי בכוח וצדקתי.

זאת לא עבודה קלה. למשל, משקאות קלים בקיץ. כולם אמרו מרווה, משפריץ, ממריץ, מקפיץ, מרוה, צונן. מה עוד? לרעיונאי יש בעיה למצוא זווית חדשה. אם הוא מוצא אותה הוא מדליק אותי.

ב'סניו – האיינשטיין של יפן', צירפתי מוסיקה מתקדמת, כדי לתאר מוצר מתוחכם וחדיש עם תיזמור כלים וסינתיזה של צלילים מזרח־אסיאתיים ומערביים. בג'ינגל הביצים היתה בעיה שלא מכרו ביצים. היה צורך באלמנטים של חריפות, שיחדור לאוזן. הוספתי חיקויים הומריסטיים כמו 'פק־פק־פק' כדי לתת אווירה של תרנגולת מטילה".

■■■

כשהוא עובד על ג'ינגלים אין לו זמן לחכות למוזות. זמן זה כסף. „הכל ישיר, ענייני, כסאח, בוטה. העבודה בג'ינגלים, לא פוגעת בעבודתי כמוסיקאי. אם כי ברור, שאם אני הולך עכשיו לעבוד על תקליט עם יהורם גאון, יהיה לי פחות זמן לג'ינגלים. הבחירה שלי נובעת מהמציאות. אחרת מוסיקאי לא יכול לחיות".

הנרי ברטר: „כדי שאוכל להיות אני צריך להיות גם מפיק, מעבד, זמר, נגן, אדמיניסטרטור ונער־שליח המביא את הסרטים לאולפן. בארץ מתייחסים למלחין כהובי. שיא ההערכה שאני יכול לקבל, זאת טפיחה על הכתף. במקום משכורת אומרים לי אחלה שיר. כל מה שבא מהראש זה חינם. על כישרון לא משלמים. רק אם אתה מביא את סליל־ההקלטה או נותן שעות־אולפן.

כרי מנילו, מחבר הג'ינגל ל„קוקה קולה" בארצות־הברית, יושב בבית. כותב מנגינה נטו ומקבל נוסף ל־200 אלף דולר לג'ינגל, גם תמלוגים (ראה מיסגרת).

אלדד שרים: בארץ יש עליהום מצד מבקרי בידור על זמרי הג'ינגלים. זה לא הוגן. בעולם עושים ג'ינגלים גם זמרים כמו דיאנה רוס, ריי צ'רלס, ארטה פרנקלין. גם מייקל ג'קסון כשהיה מיליונר טרי. בארץ יש מצב נדיר, שבו יש יותר כישרונות מאשר ביקוש. כמות הכישרונות בארץ עונה על צרכים של מדינה עם 20 מיליון תושבים. ג'ינגלים זאת דרך מכובדת ונעימה להתפרנס. לאחד זה בשביל הלחם, לשני כדי להשקיע בעצמו, בשיעורי פיתוח־קול, למשל. אני עושה ג'ינגלים כדי שאוכל להתמקד באחד מתוך ארבעה פרויקטים רציניים. למשל, אם לא הייתי עובד יום בשבוע על ג'ינגלים, לא הייתי יכול לעבוד שבעה חודשים במאמרי על „עלובי החיים".

ברטר: בכתיבת ג'ינגלים יש הרבה טכניקה. היא תופסת זמן של מוסיקה אחרת, אבל יחד עם זאת משאירה אותי עם שרירים חמים. החסרון שמתרגלים לרמה ממוצעת. אתה לא בהיי. קשה להגיע למאסטר־פיס. אבל אם אני מודע, זה מפריע פחות".

ברטר אומר שלג'ינגלים הוא בוחר בזמרים הטובים ביותר. „זמרי אולפן נעשים טובים רק אחרי שעות של ניסיון. לשיר עם מיקרופון מול קהל ולשמוע את עצמך במוניטורים זה שונה מאשר לשמוע את עצמך באוזניות. צריך דיקציה מעולה, ללמוד מהר.

אני חושב שזאת מחמאה גדולה לעבור בג'ינגלים. כולם מתים לעשות ג'ינגלים. יש זמרות שעומדות בתור שישמעו אותן. אבל יש גם כאלה שמתביישים. בתשדיר השירות של „תן תמר", הבמאי רצה לצלם את מזי כהן ויהורה תמיר. הם לא רצו. מה פתאום? הם לא כוכבים לפירסומת. אני, הנרי, לא התביישתי להופיע. כולם במדינה עושים חלטורות. אז למה לשיר נבר בארבע לפנות בוקר או באיזה אולם עם פליי־בק, זה יותר טוב מאשר לשיר פירסומת ברדיו"?

אושרת: כשהתחלתי לעשות ג'ינגלים היו זמרים שהתביישו. אמרו 'אל תגיד שאני שרתי'. היום, מצלצלים אלי ושואלים 'נו, מתי יש לך משהו?' באות גם צעירות יוצאות להקות צבאיות. אני מבקש לשמוע הקלטה. אם יש להן היגוי טוב, אני מוכן לעבוד איתן. גם אני זקוק לצבעי קול חדשים.

„היעדר קרדיט בג'ינגלים ברדיו לא מפריע לי. תביני שגם אין זמן בפירסומת ברדיו להגיד מי כתב ומי שר. בסירטי הפירסומת בקולנוע דרשתי שיהיה כיתוב".

■■■

כשמיכל מלאכי, 25, ממושב ירחיב שליד פתח־תקוה אומרת בתשובה לשאלה „אני זמרת", מורמות לפעמים הגבות. כל מה שהיא צריכה לעשות כדי לשכנע, זה לפתוח את הרדיו ולומר למשמע הג'ינגלים של „פרדייז 2000", „מקס פקטור", „OUT-DOOR", „גבינאש", „מאלט־סטאר", בנקים (חוץ מלאומי) „תקשיבו עכשיו, זאת אני שרה".

כששמעה ברדיו את הג'ינגל הראשון שלה, חשה עליצות. היום כבר התרגלה, שרק המישפחה והקרובים יודעים שזאת היא.

בתוכניות של מיכל, יוצאת להקה צבאית „צה"ל 84" עם רמי קליינשטיין וסולנית „ישנה שעה", להיות זמרת גם של תקליטים. בינתיים היא משתתפת, לדבריה ב־70 אחוז מהג'ינגלים. „קובי אשרת הכיר אותי בצבא וביום השיחרור קרא לי לעשות את 'חלב זה חלב'. מאז אני בג'ינגלים. מקבלת 150 דולר לסולו ו־100 כששרה במקהלה. „היום כבר לא מפריע לי, שאין לי קרדיט. שכרו את קולי. אני זמרת, לא דוגמנית, וג'ינגלים זה עניין מיסחרי.

גם אתי עטר, 17 וחצי, מחולון עושה ג'ינגלים. מגיל שמונה היא שרה ב„כישרונות צעירים", „תשואות ראשונות". „הכיוון שלי, קריירה של זמרת. בינתיים לא מפריע לי לעשות ג'ינגלים עוד לפני שאתפרסם. ג'ינגלים, זה גם לשיר וגם לעשות כסף. אני רוכשת ניסיון בעבודה באולפן כהכנה לעתיד על תקליט שלי. אם אהיה פופולרית כמו ריקי גל, שנחשבה לג'ינגליסטית הכי טובה, אני לא חושבת שאעשה ג'ינגלים. להערכתי, ריקי לא צריכה לעשות היום ג'ינגלים, כשיש לה הפקת הופעות".

ב„חלונות" שבין בתי הג'ינגל מופיעים קטעי הקריינות. את אלה יכולים לקריין, כדרך־כלל, רק קריינים מקצועים, קרייני רשות־השידור. ב„גיתם" מונים רשימה ארוכה של קריינים. רבקה מיכאלי, ירון לונדון, גבי גזית, דליה מזור, רויטל עמית, גבי יבון. יוצאי הדופן הם ראש עיר שמזמין תושבים לבוא לפסטיבל בעירו או בעל מיקצוע, (למען האמינות), מהנדס למשל, שמספר על תכונות בלוק מסוים. לאחרונה מקריינים גם שחקנים או זמרת כמו ירדנה ארזי, שמופיעה בג'ינגל במיסגרת מסע פירסום רחב.

עבור קטע קריינות, עבודה שנחשבת כחלטורה, מקבלים, לדברי חגי בר־כוכבא, מנהל השפ"ב (שירותי פירסומת ברדיו) 60 שקל. פירסומאי, שרוצה בקריין מסוים משלם לו, בלי שחגי בר־כוכבא ידע על כך, סכום נוסף, הנע בין 100 ל־500 דולר.

■■■

יורם ארבל, מראשוני הקריינים: „בתחילת שנות השישים עם הכנסת „הגל הקל", התחילו להקליט פירסומות. לקול ישראל היה אינטרס, שתיעשה קריינות ברמה טובה, כנראה רצו לעודד את קרייני הרשות. עובדה שלא הירשו לאחרים לקרוא. מאז המצב נשאר. אני מסכים שיש כאן מילכודון, אבל זה סיפור של 25 שנים.

אני התחלתי לקרוא פירסומות עוד לפני שקראתי חדשות. זה נחמד להעביר בזמן קצר על מה שאתה יודע בקריינות. הכסף, צ'ופר נחמד".

איש מן הקריינים המקצועיים של רשות השידור לא מתעכב להרהר בעובדה, שאם הוא חבר באגודת העיתונאים, העבודה בפירסומת אסורה עליו, מכוח כללי האתיקה החלים על כלל העיתונאים בישראל.

לא רק קריינים מיקצועיים דורשים בשפ"ב, אלא גם ובעיקר עברית שפה תקינה. לכן בשום ג'ינגל לא תמצאו את המלה 'הכי'. בר־כוכבא: „מפני שברדיו פועל עקרון התורה, אנחנו נמנעים מלהכניס מילים, שאיננו רוצים שיחדרו לציבור. יש חוברת המפרטת מה אסור. למשל, מילים גסות, סלנג. אנחנו גם לא מאפשרים לפגוע במיתחרים או לומר על מוצר שהוא הטוב ביותר. לכל היותר אפשר לומר דברים ערטילאיים כמו 'העיתון של המדינה', 'עץ החיים', או 'זה טוב זה אוסם' אבל לא 'אוסם, זה הטוב ביותר'".

לדברי בר־כוכבא, כמעט כל ג'ינגל המובא כסקיצה, עובר תיקונים.

הנרי ברטר: „בפירסום לא מוכרים חינוך, מוכרים מוצר וצריך לדבר אל העם. אני לא מבין איך מדינה כליכך צעירה מתנהגת בשמרנות, יותר ממדינות הכי שמרניות בעולם. הנשמה יצאה עד שהכניסו לג'ינגל את המלה 'כיף'".

ריקי גל: נחשבת לג'ינגליסטית הכי טובה

הראלה בר: לא מפריע שלא מזהים אותה

צילום: מיכאל קרמר

סוף־סוף תמלוגים

במשך שנים רבות שלטה ההחלטה של חברי הנהלת אקו"ם (איגוד קומפוזיטורים ומלחינים) כי רק יצירה מוסיקלית, שאורכה מעל 30 שניות, זכאית לתמלוגים. נציגי המוסיקה הקלה, שהיו במשך שנים מיעוט מול נציגי המוסיקה הרצינית (לאורכת הקונצרטים), קיבלו בהכנעה את העובדה שהם מקופחים. גם משה וילנסקי, שכתב את אחד הג'ינגלים הכי מושמעים [illegible] לא קיבל עליו תמלוגים.

אחרי שנים של נסיונות להעלות את הנושא לדיון, הצליחו לאחרונה יורם בן־דור ואריה לבנון, נציגי המוסיקה הקלה באקו"ם, לשנות את הנוהל. [illegible]

הנרי ברטר ומזי כהן: בתעשיית הג'ינגלים אין סינדרלות. מתחילים לא יכולים לעשות את זה

צילום: שאול גולן

אלדד שרים: בלי כשאת בלי נצחונות דרמטיים או כעסים

בחירות: דיסקו או הורה

הנרי ברטר שכתב את הג'ינגל של הליכוד [illegible]

התחלתי להתלבש.
רשת חנויות אופנה

יהודית אוריין

כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני

הו, אומללות מצחיקה

כאותו צבוע מהבדיחה הידועה, שניזון פעמיים בשנה ומשתגל פעם בשנה ובכל זאת צוחק – כך סמואל בקט. „אין דבר יותר מצחיק מאומללות", הוא שם בפי אחת מדמויותיו. כמיזאנטרופ, אומללותם של אחרים אולי מצחיקה אותו. אותי לא. לא שלי ולא של אחרים.

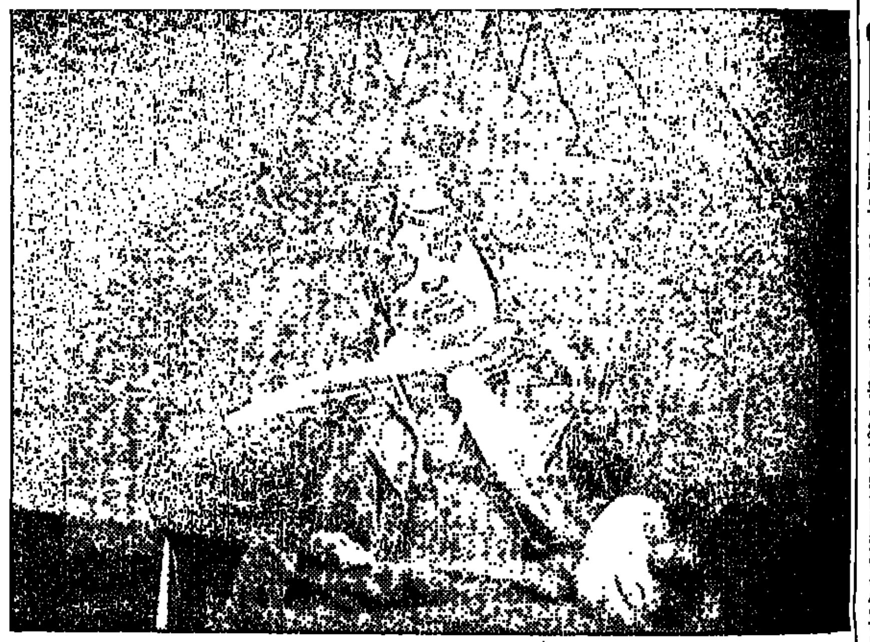
לגבי יצירותיו של בקט, חלוקות הדעות באופן קיצוני. יש מעריצים הדורשים בו כל תיבה וכל תג, ויש סתם מעריצים. בעיני, הוא בלתי מעניין לחלוטין.

למען הדור שלא ידע את סמואל בקט: באמצע שנות החמישים, הוצג בראשונה בפאריז והוכתר כאבי תיאטרון האבסורד.

מוזהרים יצאו בעינים נפוחות, ולא מבכי.

רק פעם אחת ראיתי הצגה של בקט שהיתה נהדרת, והאירי המסוגף התפענח לי כמו בהחלפת עדשה. אף כי גם לאחר הפיענוח, נשארה חשיבותו מועטת בעיני.

באחד הפסטיבלים שהתקיימו בירושלים, הופיע שחקן יחיד במונודרמה בשם „מוצץ האבנים", שהוא למעשה דרמטיזציה של עמוד וחצי, מתוך הפרוזה המשעממת למדי „מולוי" של בקט. המופע היה מלהיב תודות לתבונתו ופיקחותו של השחקן־בימאי. וכמה שזה היה מצחיק. אז הבנתי, כי לגבי בקט קיימת דרך בימוי אחת שאין בלתה, והיא הדרך הקומית. זהו כותב אובססיבי, אשר דמויותיו הן בעלי



החיים בזבל: יוסי פולק ב„סוף מישחק". שישפטו הצעירים

מיכאל אלמז – בימים אלה בלונדון, מביים בתיאטרון־פאב בלסטר־סקוור – היה החלוץ שהביא אלינו את פרי־ביכוריו, כשתירגם את מחזהו המפורסם ביותר לעברית „מחכים לגודו", והציגו במרתף סמוך לכיכר דיזנגוף. לימים חזרנו לשם „גודו" המקורי.

המומים מן החידוש, אינטליגנטים צעירים ומורעבים, שמענו צלילים. אולי סולם אחר, אולי איזה ארנולד שנברג של הדרמה. אחריו הופיע יונסקו במשל פשטני – „הקרנפים", אחר „רעב". אחר־כך הגיעו „הזמרת בעלת הקרחת", שאף אחד לא שר שם, ו„השיעור" המללני ושאר אבסורדיסטים להגנים, שאינם חדלים לדבר על אי יכולת ההידברות שלנו. כל זה – חוץ מהפולנים, שהיו מחזאי־אבסורד נהדרים וסלאבומיר מרוז'ק בראשם. אולי משום שהיתה להם אסכולה לוגית־וורשאית מעוותת מאוד (טארסקי ועוד כמה 'סקיים), והאבסורד האמיתי, מקורו, כידוע, בהבנה עמוקה של החשיבה הלוגית.

אבל איך שאני לא סובלת את בקט. „הו, הימים הטובים" שלו, בכל הגירסאות שראיתי, זוועה אמיתית. לפני כ־15 שנים, כשלטלוויזיה הישראלית היו עדיין יומרות אינטלקטואליות, שודרה בליל־שבת הגירסה הצרפתית (בקט האירי ישב בפאריז וכתב בעיקר צרפתית). את ההערכה הנבונה על השיממון הדרמטי הזה שמעתי אחר־כך, לא מפי אנשי־עט, אלא מנוגנת־נשית מצחקקת. שמורת הקומו־דטנם. „סוף־מישחק" שלו, בכל הגירסאות השונות, זה פשוט אשפה. מילולית ומטאפורית כאחת. ראיתי את ההצגה בתיאטרון נווה־צדק, שלא היתה גרועה מגירסאות אחרות. להיפך, הבימוי והמישחק של יוסי פולק ממצים את הניכור והקומיות, עד קצה גבול היכולת. התרגום של יעל רנן התגלגל היטב בפה, על חשבון חיקניות קטואה („נאבד לי", למשל). תומרקין ייצר פחי־זבל עגולים כרוזרים לבישול מרק בבתי־כלא. אלא מה, המחזה כולו בעל מישקל סגולי כשל הגזים העולים מחריה, וכמה צופים לא

סדאנטיות מופרעת וחולניות לחפצים, נורניקים כפייתיים וסאדו־מזוכיסטים, שחוזרים על עצמם כמו „לופ" בתקליט שחוק. הכול מעגלי, כשהסוף נעוץ בתחילתו, משום שהאיש חסר כל כישרון לפיתוח עלילתי. אין זו השקפת עולם אקזיסטנציאליסטית, כפי שמנסים פרשניו לייחס לו, כביכול. קורבן ההתעללות אינו יכול לגבור על גורלו המונוטוני. זוהי פשוט אוולת־ייד ודריכה על המקום.

כשטלטל, נכדתו השנונה של ידידי, אומרת „החיים בזבל", היא מבדחת את כל שומעיה. אבל בקט המתוחכם מושיב את גיבוריו בפחי־אשפה. סמל עדין ומרומז, לא קורה כלום. לא אומרים כלום. להוציא כמה הברקות מראו־לכסליות, שכן בקט הוא צ'מפיון במישקל קל, של ניסוחים פקרי־לכסאליים. לאו דווקא מהעמוקים שבהם, מן־ה־ורבאליסטים שבהם. וכדי להעביר את סבלות הזמן המינימלי, הוא מספר סיפורי מתח נטולי פואנטה, וכאשר כלים כל הקיצים, הוא פשוט גונב בדיחה משכן יהודי. אולי מליאופולד בלום, שהתגורר סמוך אליו בדאבלין.

כל הדברים שלעיל הם בבחינת המלצה חמה לצעירים. מעניינת אותי חוות דעתם הבלתי־אמצעית, בהנחה שנשאר בהם שמץ מיושרו של הילד האנדרסני, שטרם הושחת בשיעורים לתיאטרון.

הבדיחה לגבעתה:

בראשון בשבת קרא הרב לחייט והזמין קאפוטה חדשה. ותנאי היתנה עם החייט, שיגמור מלאכתו עד ערב־שבת. לא עמד החייט בדיבורו. הביא את הקאפוטה אחרי שבת. כעס בו הרב ואמר: בוא וראה, מה בינך לבין הקדוש ברוך־הוא, שהקדוש ברוך־הוא הספיקו לו שישה ימים לברוא את העולם כולו, ואילו אתה לא הספיקו לך שישה ימים לתפור קאפוטה אחת.

החזיר לו החייט: רבי, אף אני אומר לך, בוא וראה מה ביני לבין הקדוש ברוך־הוא, שהקדוש ברוך־הוא ברא את עולמו על רגל אחת, ובמחילה, כל מלאכתו אינה שווה כלום, ואילו אני לא חסתי על זמני ותפרתי לך קאפוטה – שופרא דשופרא.

(דרויאנוב, ספר הבדיחה והחידוד, א' עמ' 41)

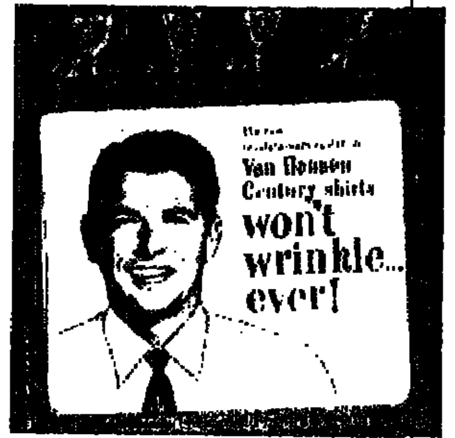
הירהורי בחירות

יום אחד באה אשה לא־צעירה לבית־מחסה לקשישים, מבקשת מן ההנהלה, שיתירו לה לעבור בהתנדבות בכל עבודה שהיא. הרחות רצפות, מירוק סירים, כביסה וטיפול אישי. ותנאי אחד היתנתה עימהם, לבל יספרו את הדבר לאיש. אילו גבר היא, אפשר לומר כי אליהו התגלגל בו, אך מאחר שאין תקוויימים כי הנביא התגלגל בנשים, הדליפו לי – חרף השבועות – כי סוניה פרס היא.

אכן אשת־המועמד הראויה מכולן.

ואצלם, כמה דחויות ההופעות המשפחתיות החייכניות והדביקות של המועמדים האמריקנים. הכרזות האהבה וההדריות מול המצלמה. העמידה האיתנה והמופגנת מאחורי המועמד־הבעל, גם אם סרוח. וזאת, לאחר שכולנו יודעים, שהאחת היתה אשה אומללה ונבגדת. השנייה – אלכוהוליסטית. השלישית מכורה לתרופות. הרביעית מכירה את המאהבת ושותקת. וכל אחת מהן לובשת את חיוכה כמחוך, ומורידה אותו ברגע שהדלת נסגרת מאחוריהם. מחיר כבד מדי לטעמי, בשביל התואר אשת־נשיא.

מה עניין המשפחה והילדים אצל כשרונותיו של המועמד. ואם הוא רווק כאד קוץ', ואם גרוש, או הומוסקסואל או סתם רוצה להגן על משפחתו. ובכלל מה עניין חמדת־הלב שבחר בהיותו עול־ימים בקולג', ליכולת מנהיגותו. שמא התכערה מאז, ואולי עצמאית, חוקרת בזואולוגיה, שאין לה עניין בטקסיות פוליטית. הדעת נותנת, כי כאשר התאהב בה, לא בדק את כישוריה כבת־לוויה לנשיא ארה"ב, על כל צרה שלא תבוא.



נשיא אל־קמט רונלד רייגן עפ"י פרסומת לחולצות ואן־הוסן. אנדי וורהול 1985. איך מוכרים מועמד

גם אצלנו, הופעותיו של רוני מילוא, הוואספ שלנו, בחיק ילדים צייתנים, אינן מעידות על טוב־טעם. הוריו אינם צריכים להשתמש בצאצאיהם לקידום עצמם. חוץ מזה, מה עניין גידול הילדים לכאן. האם העובדה, שבנו של הרצוג יהודי ומצפניסט, מורידה כהוא זה מאמינותו?

•

השיניים בעלי ביטחון גדולים הם. הציפיות לבואו המיידי של המשיח, הם בונים גם על חוויית־המונים. מי שעולה על קיברות אהוביו ביניינו אלה, ימצא על גדרות בתי־העלמין פוסטרים של ש"ס. קטני אמונה סומכים על החיים בלבד.

•

לומר את האמת, יחסרו לי תשדירי הבחירות. לפעמים מועדון־ויכוחים, לפעמים קומדיה דל'ארטה. מעי חמרמרים מפני הבוקר של השניים בנובמבר, כמו לפני ניתוח. אז ייחתך גורלנו, אם להמשכיות מבורכת ורבת־יוחלת או, חלילה, לכליה נוסח בר־כוכבא המתאחר.

•

אילולא חשש הרב עמיטל מפני איסור ייחוד, שלפיו אסור להתייחד עם אשה נשואה (רווקה, מותר גם מותר, בתנאי שטובלת במיקווה), כי אז יכול היה להצטרף לשולמית אלוני. לשניהם היה מתחבר יאיר צבן, ומשלוש המפלגות הנקיות הללו, היה שב ונתעלה עם ישראל היפה בשעותיו היפות ביותר.

את ליבוביץ' אני רואה מצביע לכל השלוש.

סוניה פרס: הרעיה הראויה

קניין של כסף

אלי מגן, לשעבר פסל, ולשעבר היפי, פיתח שיטה לעיצוב תכשיטי כסף, בהיתוך האלקטרוליטי [illegible]

■ **שימחה אלה**

■ **תצלום: אסנת קרסננסקי**

לפני כשנתיים, כשאלי מגן פתח את הסדנה שלו לעיצוב תכשיטי כסף בשיטת האלקטרופורמינג, התלוננו תכשיטנים ואמנים, שהוא הורס את המקצוע. היתה להם, כמובן, סיבה טובה לדאגה. בוגרי הסדנה, אלי היחידה בארץ מסוגה, לומדים את [illegible]

תכשיטי כסף בשיטת האלקטרופורמינג הם אותם תכשיטים, שקשה להאמין שהם עשויים כסף. התכשיטים האלה בדרך־כלל גדולים למדי, עגלגלים בפינותיהם, ונראים הרבה בצורות של ספוג, פרחים, ופסלים קטנים. הם קלים מאוד במשקלם, ועשויים, למרבה הפלא, כסף טהור. משקלם הקל נובע מכך, שיוצקים אותם על שעווה, שנמסה אחר־כך, ונעלמת.

ציפוי בשיטת האלקטרופורמינג לא מלמדים בשום בית־ספר, גם לא ב„בצלאל", ולכן כשאלי מגן פירסם את הסדנה הראשונה שלו, בחנויות שמוכרות חומרים לתכשיטים, התגבשה במהירות קבוצת עבודה, ביניהם נשים עובדות, שחיפשו תחביב או עיסוק צדדי, תכשיטנים שרצו ללמוד את שיטת האלקטרופורמינג וטכניקות יציקה נוספות, ואפילו הורים, שבאו עם ילדיהם כדי ללמוד משהו חדש ביחד. הסדנה כוללת שמונה פגישות בנות שלוש שעות כל אחת, ומחיר ההשתתפות – 580 ש"ח.

„הנסיון לימד אותי, שבכל אדם [illegible]

[illegible] בבית שלהן עבודה קטן, ולייצר תכשיטים. תכשיט שעולה בחנות 200 ש"ח, בייצור עצמי יגיע מחירו רק ל־60 ש"ח.

אלי מגן, גרוש, 41, שריד אותנטי של שנות ה־60. סיגנון חייו היום, בביתו בנווה־צדק, דומה בוודאי לסיגנון חייו בשנות ה־60, כשהיה מבעליו של אחד הדיסקוטקים הראשונים בתל־אביב, „ההיפס", ואחר־כך מבעליו של אחד מבתי התה הראשונים בעיר, „בית התה של המלכה אן". פריק אמיתי, Cool, מנגן בתוף אפריקני, ומגדל כלב זאב בתור חבר.

הוא שייך למשפחת הטיפוסים שתמיד קרובים אל ההצלחה, ותמיד הצליחו איכשהו לחמוק ממנה. הוא למד פיסול במכון אבני, ועבר במשך שנה כשולייה אצל יגאל תומרקין, כשהכין את תערוכתו על אריק שרון, אחרי מלחמת יום כיפור. בעידודו של תומרקין, זחל אלי מגן ללמוד בבית יציקה הראשון שעסק אז בשיטת האלקטרופורמינג. בתחילה עשה פסלים, אחר־כך עבר לתכשיטים, והיה לאחד מארבעת המעצבים הראשונים בארץ בשיטת האלקטרופורמינג, כשבתכשיטיו הוא משלב מוטיבים פיסוליים: אצבעות, שפתיים, חבלים ורוכסנים. את תכשיטיו ופסליו מכר על מדרכות תל־אביב, עד שיום אחד, כמו בסיפורים היפים, לכד את עיניה של רות רייז, והיא הציגה את עבודותיו במשכית, במשך ארבע שנים.

משם לאמריקה הדרך היתה כבר פתוחה. אלי מגן הצליח למכור את עבודותיו לבתי הכלבו הגדולים והמפורסמים בארה"ב, עד שהשקיע פעם את כספו במשלוח כושל – והתמוטט.

אלי מגן: בארה"ב למד, שלא להתייחס לידע שלו כאל סוד

אבל הוא לא נגמל בשל כך מהחלום האמריקני, ומיד אחר־כך נחת בסן־פרנציסקו. גם שם החלה ההצלחה להאיר פניה אליו. הוא עבד עם בתי יציקה גדולים, קיבל פרוייקטים מכובדים לעבודה, אנשים החלו להכיר אותו, ולחזור אחריו. ואולם, משבר בחיי המשפחה החזיר אותו לפני חמש שנים לישראל. כאן הקים פסלים בפארק אפק, ועיצב את הגזוזטראות של הבית המוזר ברחוב הירקון. במקביל, חזר ההיפי האחרון לשוק התכשיטים. „זה יפה, ואני פשוט אוהב את זה", הוא אומר.

מדור פרסומי

משכך כאבים גבישי

מהפכה בטיפול בכאב

מכשיר קטן ותמים למראה עושה מהפך של ממש בשיכוך כאבים. השם: „מְרְפָּלָא" – משכך כאבים גבישי. השיטה: חיכוך מכני של גבישים במכשיר, יוצר מטען חשמלי סטטי קטן ובלתי מזיק. התועלת: לאחר פחות מדקה אחת של שימוש, מופעלים הורמונים משככי כאב – והכאב חולף. משרד הבריאות מגדיר אותו כמכשיר רפואי. הסובלים מראומטיזם, כאבי גב, מיגרנות וכאבי שרירים לאחר מאמץ פיזי וכאבים רבים אחרים, מוצאים בו היום פתרון אישי צמוד. המלצה: לגשת ל„סופרפארם" או לבית המרקחת הקרוב, לרכוש ולפתור את בעיית הכאב לתמיד.

■ **תמי בן־גל / תדמית**

מה עושה בן־אדם כשכואב לו? הכימיה המודרנית מספקת לנו פתרונות קומפקטיים, תמימים למראה לשיכוך כאבים. טבלית או שתיים – וגמרנו עם הכאב. אליה וקוץ בה: לתכשירים הכימיים יש מספר תופעות לוואי שליליות, ביניהן פסק זמן ארוך עד שהגלולה משפיעה, טשטוש כללי, ריפיון כללי, בחילות ועוד. מי שהתנסה – מכיר את הסימפטומים הנלווים. הצרה היותר חמורה לטווח הרחוק: התמכרות המובילה, כתגובת שרשרת, להגדלת מינונים ולהשפעות שליליות על הגוף כולו. בעולמנו היום, כאשר תודעת הרפואה הטבעית חודרת היטב, קשה לקבל את הפתרון הזה.

העשור האחרון הביא אלינו בשורה חדשה, טבעית ומבטיחה הקלה מיידית לקשת רחבה של כאבים. את המהפך הזה ביצע מכשיר־יד בגודל של מברשת־שיער, המבוסס על תופעת החשמל הפיזורי (סטאטי), והמשווק בישראל תחת השם „מְרְפָּלָא".

התופעה, שנתגלתה בשנת 1880 על־ידי המדען הצרפתי הנודע, ד"ר פייר קורי, היא יצירת מטען חשמלי תוך חיכוך מכני של גבישים טבעיים. מדובר במטען חשמלי סטטי כה קטן, שאין סכנה במגע איתו. כ־105 שנים לאחר התגלית של ד"ר קורי, הצליח ד"ר דומיניק דרווית הצרפתי, לפתח ולבנות את ה־PIEZOR, מכשיר המשתמש בגבישי מינרלים זעירים ליצירת שדה פייזו־אלקטרי באזור המגע עם הגוף. האנרגיה הנוצרת שולחת אימפולסים עדינים אל האזור הכואב, חוסמת את העצבים המעבירים את תחושת הכאב למוח ובמקביל גורמת ליצירת גירוי לשיחרור ההורמונים מחסלי הכאב הטבעיים של הגוף. בדרך זו תהליך שיכוך הכאב מתבצע, למעשה, על־ידי הגוף עצמו.

למי זה טוב? מכשיר ה„מרפלא" נבדק על־ידי מומחים לכאב, לרפואה גופנית תעסוקתית ולאלקטרותרפיה, על חולים עם קשת רחבה של בעיות קשות והמצא יעיל גם במקרים בהם תכשיר או טיפול אחר לא הצליחו.

משכך הכאבים הגבישי מיועד לטיפול בקשת רחבה של כאבים, יהיה מקור הכאב אשר יהיה: ראומטיזם, ארתריטיס, טנדיניטיס ועוד כאבי מפרקים; נאורלגיה, סיאטיקה ושאר כאבים הקשורים במערכת העצבים. כמו־כן, יעיל במקרים יומיומיים של עייפות שרירים (בעיקר ברגליים ובגב) כתוצאה מעמידה ממושכת, עבודה מאומצת או הרמת משאות כבדים; מאמץ פיזי ופעילות ספורטיבית – המכשיר מאפשר הרפית התכווצויות והתקשויות שרירים לפני ואחרי פעילויות אלה. ברשימת הכאבים, שנוסו ושטופלו בהצלחה בעזרתה של המצאה חשובה זו, נמצאים גם כאבי מיגרנה, גרויי עור ועקיצות – כגון: אקומה, אקנה ואפילו פסוריאזיס, איבוד שיער וגרדת; הרפס זוסטר ועוד.

כיום זכה משכך הכאבים הגבישי, שנרשם כפטנט גם בארה"ב ובקנדה (בשם PIEZOR), לרשימה מכובדת של תעודות. לאחר מבדקי מעבדה שונים סווג כאביזר רפואי ממש. בישראל, הוא היחידי שהוגדר כמכשיר רפואי, העובר בהתאם לעיקרון רפואי מוכר – זאת, בניגוד לאביזרים שונים, חלקם מיובאים מהמזרח הרחוק, שלא ענו על הקריטריונים של משרד הבריאות שלנו.

האם קיימות הגבלות לגבי השימוש במשכך הכאבים הגבישי? אחת התכונות המעניינות של המכשיר היא, שניתן להשתמש בו על־פני רוב הנקודות בגוף: הראש, לאורך עמוד השדרה, הישבן, שרירים ומפרקים, אגן הירכיים, ברכיים, קרסולים, בהונות, כתפיים, מפרקים, וגם אצבעות היד. ההסתייגויות היחידות הן מובנות מאליהן: לא ישר על הבטן – אם את אישה בהריון, לא על פצעים פתוחים בעור, כמובן, לא על פתחים בגוף, כגון העיניים, האף, לא ליד קוצב לב. ונכון, צריך להימנע משימוש במכשיר ליד חומרים דליקים. זה ברור.

איך עובדים עם משכך הכאבים הגבישי?

נקודת המוצא: יש כאב. ניקח לדוגמא: מיגרנה ודוגמה מצויינת לשימוש – מגב' ריטה, רוקחת במקצועה, מרמת־גן: „המיגרנות שלי הן אורחות קבועות. קודם – טיפלתי בכאבים בכדורים. את הטיפול הראשון במשכך הכאבים הגבישי עשיתי במשטח בבית המרקחת. העברתי את ראש המכשיר הלוך ושוב על המצח, הראש והעורף, תוך לחיצות קצרות על המתג. כל העניין היה פשוט ביותר ולקח כמה שניות. כל מה שהרגשתי היה מין עיקצוץ כזה. לאחר שלוש דקות – נעלם הכאב".

ההנחיה הכללית היא, להשתמש במכשיר כ־20 שניות (!) באזורים קטנים, כשניתן לאתר כאוטן ברור את מקור הכאב; כ־40 שניות לשטחי טיפול בינוניים ולא יותר מדקה אחת לשטח גדול, כגון בכאבי סיאטיקה, גב או אברים גדולים בשלמותם.

משתמשים, שזו להם הפעם הראשונה לשימוש, מעידים על תחושות שונות, כגון: עיקצוץ, דקירות קלות כמו של מחטים – כזמן הטיפול. לעיתים גם מופיעה התאדמות קלה באזור. הנסיון מלמד, שאי הנוחות חולפת מיד וככל שחוזרים על שימוש במכשיר – חולפות גם התחושות. חשוב מכל: המכשיר אינו קשור באספקת חשמל או סוללות, בטוח בשימוש, אין התמכרות כמו במוצרי שיכוך כימיים, מאפשר טיפול עצמי מיד עם הופעת הכאב ונעדר לחלוטין תופעות לוואי. מוצר הכרחי בכל בית.

[redacted]

האיש שבא לסעוד

חוואייג' במיקרוגל

בשעה שמונה־תשע בערב, כבר אי אפשר למצוא כאן אפילו רגל של כסא פנוי והאוכל נבלע במצהלות של הנוער. אבל בשבע בערב, עוד אפשר לראות את האוכל, וגם לשמוע אותו, ודווקא יש מה לראות ויש מה לשמוע.

„גרגילה", ברחוב דוד המלך פינת אבן גבירול, היא מסעדה תימנית, למרות שיש בה גם מיני אכל אחרים. וכיוון שהיא מסעדה תימנית, בחרנו כאן קודם כל בסלט תימני ובפאתות עם ביצים וזעתר, אבל ליתר ביטחון הוספנו לזה גם סלט פלסטינאי, שהוא פשוט סלט ערבי חתוך דק עם הרבה פטרוזיליה ונענע, וגם סלט זהר, שהוא אותו סלט פלסטינאי עם טחינה.

מכל הסלטים הללו אכן הסלט התימני היה משהו מיוחד. לא ברור לי מה הוסיפו כאן לשמן, ללימון, לשום (אולי) ולפלפל החריף [illegible], אבל הטעם היה [illegible], מעט חריף, ולגמרי לא [illegible].

[illegible] מה שאפשר להגיד על [illegible] הפאתות הוא מין פיתה [illegible] המוכה לפיסות [illegible] לכל מילוי [illegible] אפשר לאפול אותה עם [illegible], שהוא מן תימנית של [illegible], ביצים, ורבש, ובצהריים [illegible] עם [illegible], וגם [illegible] גם באחרים שמים בה גם [illegible] האפשר גם זעתר.

במשפחות תימניות אמנתיות את [illegible] היה מכינים על תנור [illegible] קוצר, ועל עצים שילדים היו מלקטים. ב„נרגילה" אני מתאר לעצמי, שהתנור הוא כבר תנור משוכלל, אולי אפילו מיקרוגל, אבל הטעם נשאר אותו הטעם.

מה שחלש יותר במסעדה הזאת הוא המנות העיקריות. חזה העוף באש היה מעט יבש, וכן גם הכבד. שניהם היו מתובלים כיאות, היה כאן בצל ירוק, היתה הנענע, וכמובן גם החוויאג' הורגש, אבל כל זה יובש יתר על המידה וכל התבלינים רעכו מעט.

סיימנו במוס מקופסה, שתינו גם בירה וגם סודה, ושילמנו 62 שקל.

■ **לוקולוס**

הפרי שבעוף

עוף הולך טוב עם פירות. גם עם פירות מתוקים כמו שזיפים וגם עם חמצמצים — תפוז, לימון או תפוח עץ. ומאחר שהעוף הוא סוג הבשר הנצרך ביותר אצלנו, שילוב עם פירות הוא דרך נהדרת וצבעונית לגיוון טעמו.

כדאי לבחור בעופות קטנים, שמשקלם עד קילוגרם אחד, וחשוב להקפיד לסלק כל זכר לנוצות. העור מוסיף הרבה עסיסיות לבשר, אבל מי שלא רוצה לטרוח על ניקוי הנוצות יכול פשוט להסירו.

■ **שולה מוזס**

בתפוחים ורוטב סיידר

המצרכים: עוף קטן מחולק לרבעים; 3 תפוחי עץ חמצמצים גדולים; לימון פרוס דק; ¾ ליטר סיידר טבעי, לא מוגז; 3 עלי דפנה; 30 גרם מרגרינה; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

קולפים את התפוחים, חותכים לרבעים ומסלקים את הליבה. מסדרים את רבעי העוף בצפיפות בסיר כבד ולא גדול. מסדרים את רבעי התפוחים מסביב ובין חלקי העוף.

מוסיפים סיידר, מרגרינה, עלי דפנה, מלח ופלפל שחור. מכסים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, ומבשלים במשך כ־45 דקות.

מוציאים את חלקי העוף לצלחת הגשה שטוחה, ומקשטים בפרוסות הלימון. מכסים ושומרים במקום חם.

מסלקים את עלי הדפנה מהרוטב שבסיר. מועכים את הרוטב דרך מסננת דקה. מחזירים לסיר, מחממים ומשפרים את התיבול. יוצקים על העוף ומגישים חם.

(4 מנות)

עם לימון ועירית

המצרכים: עוף קטן מחולק לרבעים; מיץ מלימון שלם; קליפה מלימון שלם, קצוצה דק; אגד עירית טרייה, קצוצה דק; 30 גרם מרגרינה; כוס יין לבן יבש; ½ כוס מים; 2 כפות קורנפלור; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

ממיסים את המרגרינה בסיר שטוח וכבד, ומזהיבים את נתחי העוף מכל צידיהם. מוסיפים יין, מים, מיץ לימון וקליפת לימון הקצוצה. מערבבים, ומביאים לרתיחה.

מנמיכים את הלהבה, מתבלים במלח ובפלפל ומכסים. מבשלים במשך 30 דקות.

מוסיפים ¾ מכמות העירית הקצוצה, מכסים ומבשלים 10 דקות נוספות. מוציאים את העוף לצלחת הגשה שטוחה, מכסים ושומרים במקום חם.

בוללים את הקורנפלור בכף מים, ומוסיפים לרוטב שבסיר. מרתיחים מעל להבה נמוכה במשך 2 דקות. יוצקים את הרוטב על העוף, זורים את העירית הנותרת ומגישים.

(4 מנות)

עוף עם שזיפים

קל ומהיר הכנה.

המצרכים: 2 עופות קטנים, חתוכים לרבעים; בצל בינוני קצוץ דק; 20 גרם מרגרינה; 4 כפות מיץ לימון טרי; 4 כפות ריבת שזיפים; 4 כפיות רוטב סויה; ½ כפית חרדל; ½ כפית זנגביל טחון; ½ כפית רוטב וורסטרשייר; 4 כפות רסק עגבניות; שן שום קלופה וקצוצה דק; 3 כפות סוכר חום; 10 שזיפים טריים, שטופים, מגולענים וחתוכים לרבעים; פלפל שחור טחון טרי.

משפשפים את חלקי העוף בפלפל שחור, וקולים תחת אסכלה חמה במשך 10 דקות, עד שישחימו מעט.

שמים את הבצל והמרגרינה בסיר בינוני, ומאדים את הבצל עד שיתרכך. מוסיפים את כל שאר המצרכים פרט לשזיפים הטריים. מבשלים מעל להבה נמוכה כרבע שעה. מערבבים מדי פעם.

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צ'). מסדרים את חלקי העוף המושחמים בתבנית אפייה. יוצקים עליהם את הרוטב, ומסדרים מסביב את רבעי השזיפים. צולים בתנור החם כ־45 דקות, מדי פעם מרטיבים את העוף ואת השזיפים ברוטב שבתבנית.

(8 מנות)

גדי ורוני בממלכת השוקולד

■ רות יולס

■ צילמה: מירי לאלו

איך זה, שרוני לאור, מנהל תיכנון ובקרה בתעשיות לייזר, וגדי רונת, מנהל שיווק בסאיטקס, עוזבים הכל, ומתחילים לייצר פראלינים של שוקולד?

אז ככה: בהתחלה דווקא הלכו בתלם. למדו הנדסאות, והשלימו תואר בהנדסה בארה"ב. גדי, מהנדס תעשיה וניהול, המשיך גם לתואר שני בשיווק. עבדו בבוקר ולמדו בערב. אחרי ארבע שנים, כשחזרו לארץ, כבר היה להם חשק להקים משהו משלהם. כתבה שקראו בעיתון שיכנעה אותם, שהתחום שלהם הוא מזון.

במהלך חמש השנים הבאות עבדו בכל־מיני מקומות, ובישלו את הרעיון – להקים מפעל קטן ליצור שוקולד, ולידו חנות. מין קונדיטוריה לשוקולד. הריצו 300 מכתבים למפעלי שוקולד באירופה, וביקשו ידע ומכונות. קיבלו כ־100 תשובות רלוונטיות, והחליטו לצאת לדרך. רוני עזב את תעשיות הלייזר וגדי את סאיטקס. בשלב הזה, כל מה שידעו על שוקולד, הוא איך אוכלים אותו.

כשמומחה ישראלי לשוקולד הכזיב אותם, תפסו את המכתב הראשון שנפל להם לידיהם, ונסעו להולנד, לעיירה בשם רוזנדאן. שם נפגשו עם ונט־ויר, משפחה שעוסקת בייצור פראלינים כבר שלושה דורות, ובבעלותה רשת חנויות שוקולד.

עם הסכם ידע ומכונות שרכשו במפעל ההולנדי, המשיכו במסע לימודים למפעל אנגלי, שמספק פראלינים אפילו לנסיכה דיאנה, ומשם למפעל שוקולד בשוויצריה, שנראה ממש כמו בונבוניירה. שם עצרו את הייצור לחצי יום, במיוחד בשבילם, והסבירו להם את תהליך הייצור מאל"ף ועד תי"ו.

לפני כחצי שנה פתחו את המפעל שלהם, „אורנית", באזור התעשייה ברעננה, והתחילו לייצר פראלינים (מוליות בעברית) בכל מיני טעמים. גם שתי הנשים התגייסו לעניין. הם עושים הכל לבד: יצור, שיווק, אריזה ואפילו שטיפת־ריצפה.

השוקולד הוא חומר גלם לא נוח לעיבוד, הם אומרים. לחות מאוד משפיעה עליו, וכך גם טמפרטורה לא נכונה. שוקולד גם צריך להחויק בתנאים נכונים. ככל שהשוקולד מאיכות מעולה יותר, הוא פגיע יותר. הם מייעצים לשמור שוקולד במקום קריר, אבל לא במקרר, שבו יאבד מטעמו וממירקמו, וממליצים לזלול אותו תוך שבועיים. לכל היותר, אבל זאת כבר באמת לא בעיה כל כך גדולה...

בהתחלה התקשו לשכנע את בעלי החנויות לרכוש שוקולד ישראלי יוקרתי (ואגב, הם מוכרים רק לחנויות שמתחייבות להפעיל מזגן 24 שעות ביממה, כדי לשמור על איכות השוקולד). היו חנויות, שבפעם הראשונה מכרו את השוקולד כשוקולד בלגי, אבל בפעם השנייה כבר התפארו בכך שזהו שוקולד ישראלי.

ואיך מסתדרים עם הקלוריות, כשצריך לטעום כל מוצר במסגרת ביקורת הטיב? אשתו של גדי, שהיא שוקוהוליסטית מוצהרת, ומוכרחה לאכול לפחות 200 גרם שוקולד ביום, מתגברת על זה בעזרת ג'וגינג יומיומי. גם גדי חייב לקבל את המנה היומית שלו. רוני, שהשיל בשנה האחרונה 27 קילו ממשקלו, מחזיר אותם עכשיו בחזרה, לאט־לאט, אבל בטוח.

מה שהם מוכנים להסגיר בינתיים, הוא מתכון אחד:

קונכיות שוקולד לקינוחים ביתיים

המצרכים: תבנית של קוביות קרח; או תבנית שקעים; סיר כפול לבישול על אדים; מדחום של 0–60 מעלות צלסיוס (אפשר לרכוש בחנות לציוד מעבדה); שוקולד חלב או מריר, לפי הצורך.

ממיסים את השוקולד מעל אדים, או בתנור שחומם מראש ל־50 מעלות צ'. יש להקפיד מאוד על הטמפרטורה ועל כך שלא תיכנס לחות לתוך השוקולד.

את השוקולד, נוזלי ובלי גושים, מוציאים מהתנור או מסירים מהאדים. ממשיכים לערבב עד שהשוקולד יגיע לטמפרטורה של 30 מעלות. בשלב זה השוקולד מסמיך.

יוצקים אותו לשקעים שבתבנית, שצוננה במשך דקה אחת במקרר. ממלאים לגמרי את השקעים. משהים 2–3 דקות, והופכים את התבנית. בשלב זה נשפך השוקולד העודף ונותר רק ציפוי על התבנית. עוברים עם גב של סכין ומחליקים על פני התבנית, לסילוק עודפי שוקולד. משהים רבע שעה.

כשהשוקולד מתחיל לאבד את הברק שלו, מכניסים את התבנית למקרר לעשרים דקות. מוציאים מהמקרר, ומנתקים את הקונכיות במכה קלה על השולחן, או במשיכה קלה של האצבע. אם לא מצליח, מחזירים למקרר לכמה דקות. אם שוב לא מצליח, מצלצלים לרוני או לגדי (טל. 052-910940), ומבקשים הבהרות.

בקונכיות השוקולד משתמשים בכלי קיבול למוס שוקולד.

קיט של מנגו

זן חדש של מנגו מופיע בימים אלה על הדוכנים: מנגו־קיט – שיבוח ישראלי, שפותח במכון וולקני. צבעו של הפרי החדש ירוק יותר, והוא גדול וכשרני הרבה יותר מזני המנגו המוכרים לנו.

הקיט, כפי שייקרא, גדל בבקעת כינרות, באזור החוף ובצפון הנגב, מהווה כבר עכשיו מחצית מגידולי המנגו בארץ, ונחשב לזן העתיד של הפרי. הוא מבוקש מאד גם באירופה.

המגדלים טוענים, שטעמו עדין יותר, ריחו עז יותר וחיי המדף שלו ארוכים יותר. יתרון נוסף: עונת הקטיף שלו ממושכת, כמעט ארבעה חודשים, מנובמבר ועד פברואר.

השנה צופים יבול של 1400 טון של פרי, שחלקו מיועד ליצוא. המחירים בשוק המקומי נעים בין 5 ל־6 שקלים לקילוגרם.

■ נורית ארד

טפיוקה

„רייסת טפיוקה" – מנה שמופיע בתיאורים אמריקניים של ארוחות בוקר. הנשיא ג'ונסון, למשל, היה פותח את היום בריסת טפיוקה. עכשיו יש גם בארץ.

טפיוקה מפיקים בתהליך עיבוד מיוחד, מהשורשים העמילניים של צמח הקאסווה, שגדל במזרח הרחוק ובאפריקה. בתום תהליך הסחיטה, השטיפה והייבוש מתקבלות כדוריות בהירות, עתירות עמילן ומינרלים ודלות שומן, שמהן מכינים דייסת ממש כמו מסולת, או מקורנפלור, וגם מאכלים אחרים. דייסת הטפיוקה נחשבת קלה לעיכול, ומתאימה גם לאנשים הסובלים מבעיות עיכול ומקיבה עצבנית.

חברת „קעם טבע" משווקת את הטפיוקה בארוזות של 400 גרם, במחיר 4.60 שקלים. ניתן להשיגה בבתי טבע ובמרשתות השיווק.

על שולחן נשיאים

כשהגברת הראשונה, ננסי רייגן, רוצה להרשים את אורחיה בארוחת הערב, היא מגישה להם מנה אלגנטית, אבל קלת הכנה:

נזיד עגל

המצרכים: 1.25 ק"ג בשר עגל; 6 פרוסות בשר מעושן, חצויות לאורכן; קמח; 2 כפות שורטנינג; 12 בצלים קטנים, קלופים; כף קמח; 1½ כוסות מרק צח; ½ כוס יין אדום יבש; מלח ופלפל.

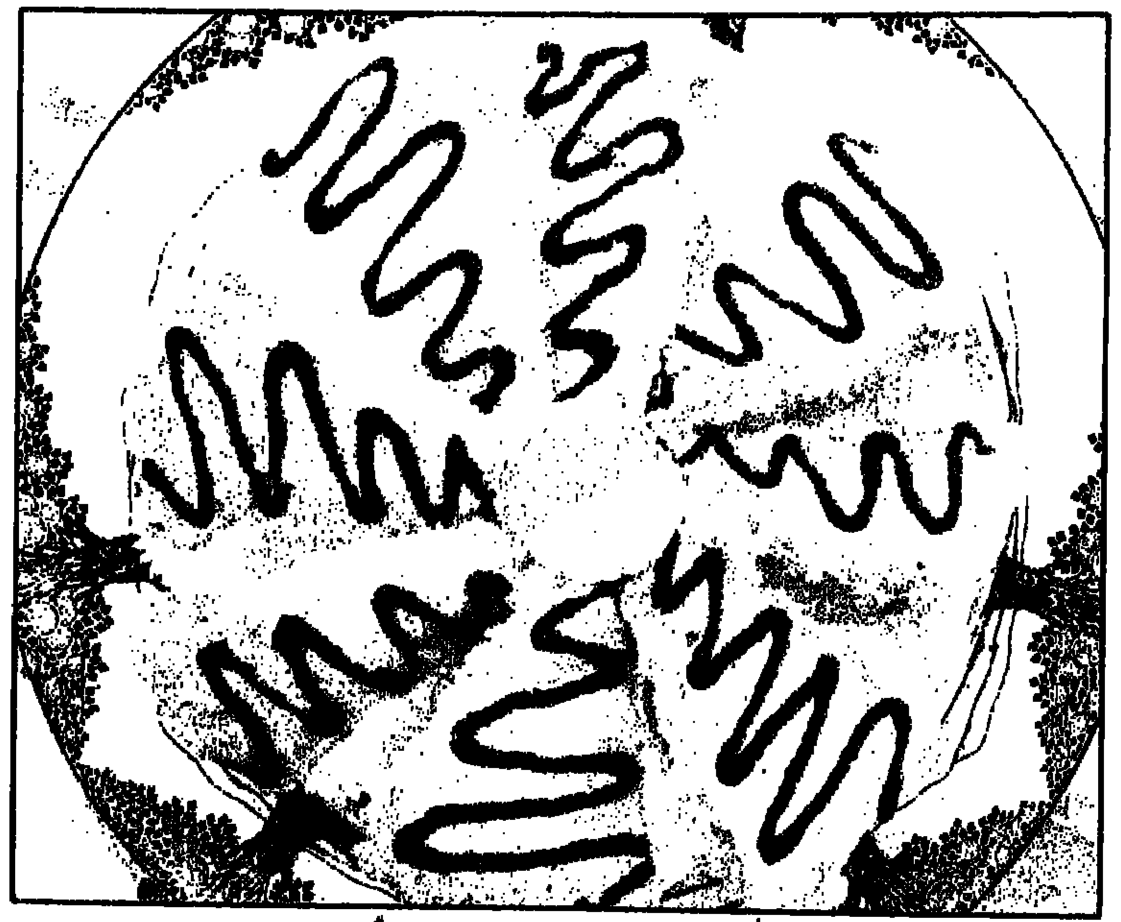
חותכים את בשר העגל ל־12 נתחים. מגלגלים כל נתח בחצי פרוסה של בשר מעושן, ובוזקים עליו מעט קמח.

ממיסים את השורטנינג בקלחת כבדה. מוסיפים את הבצלים ואת הבשר, ומטגנים מעל להבה בינונית עד שנתחי הבשר משחימים מכל צידיהם. מוציאים את הבשר והבצלים מהקלחת.

משאירים בקלחת כף אחת של שומן, ושופכים את השאר. בוחשים פנימה כף קמח, ומוסיפים תוך בחישה את המרק והיין. מביאים לרתיחה תוך בחישה, ומבשלים עד שהרוטב יסמיך מעט.

מחזירים את הבשר והבצל לקלחת, ומתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם. מכסים ומבשלים 1½–2 שעות, עד שהבשר רך מאוד.

(4 מנות)



עוגה לקינוח

אצלנו בבית מתחלקות העוגות לשני סוגים: עוגות־אוכל ועוגות קינוח. עוגות אוכל הן אלה שיכולות לשמש כארוחת בוקר, או כחטיף כשרעבים, ועיקרן בצק כלשהו. לסוג השני משתייכות עוגות עתירות קרמים וקצפות, עוגות מוס, מיני פאי עם פירות ורפרפות ועוגות גבינה קרות.

מתי טוב להגיש עוגה כקינוח? בעיקר כסיום לארוחה לא כבדה מדי, או בארוחה המורכבת ממיספר מצומצם של מנות. אפשר להגיש אותה כמנה אחרונה, או ישר עם הקפה.

גם ארוחה משפחתית אפשר לסיים בעוגה. אבל יש להניח, שלסתם ארוחות יומיום לא נטרח להכין עוגת שכבות מפוארת, אלא נסתפק בעוגה פשוטה וקלת הכנה יותר, כמו עוגת פירות חמימה, עם או בלי כדור גלידה.

■ דנית סלומון

טארט מלונים

המצרכים לבצק: 1½ כוסות קמח; ¼ כוס סוכר; ¾ כפית אבקת אפייה; ½ כפית קינמון; קורט מלח; 100 גרם חמאה או מרגרינה; חלמון; ½ כפית תמצית וניל.

המצרכים למלית: 2 מלונים בינוניים; ½ כוס מיץ תפוזים; 3 כפות סוכר; 4 כפיות ג'לטין; 2 כפות ליקר מלון (או תפוז); ½ כוס שמנת מתוקה, מוקצפת; ½ כוס פתיתי קוקוס קלויים.

בקערה גדולה מערבבים יחד קמח, סוכר, אבקת אפייה ותבלינים. מוסיפים את החמאה בחתיכות קטנות, ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים חלמון ווניל, ולשים קלות לבצק אחיד.

מקמחים קלות נייר שעווה, מרדדים עליו את הבצק לעיגול בקוטר 27 ס"מ, ומרפדים בו תבנית טארט עם שוליים מסולסלים בקוטר 23 ס"מ. חותכים את עודפי הבצק, ומכניסים את התבנית למקרר למשך 30 דקות.

מחממים תנור לחום בינוני־גבוה (200 מעלות צ'). דוקרים את הבצק שבתבנית במזלג, ומהדקים אליו נייר אלומיניום. אופים במשך 10 דקות. מסירים את הנייר, ואופים במשך 110 דקות נוספות, או עד שהבצק יזהיב. מצננים לגמרי.

להכנת המלית, חוצים את המלונים, ומסלקים את הגרעינים. בעזרת כפית כדורית קורצים כדורים מבשר המלונים. הכמות הדרושה היא 3 כוסות. את מה שנותר מבשר המלונים קוצצים לחתיכות קטנות.

שמים את חתיכות המלונים בסיר קטן, ומוסיפים ¼ כוס מיץ תפוזים ו־3 כפות סוכר. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 5 דקות. מצננים מעט, ומערבלים את תכולת הסיר בממחה או במעבד מזון. מעבירים את המחית לקערה בינונית.

ממיסים את הג'לטין במיץ התפוזים הנותר, מעל להבה נמוכה או במיקרוגל (30 שניות בעוצמה מלאה). מערבבים את הג'לטין לתוך מחית המלונים. מצננים עד שהתערובת תתחיל להסמיך.

מקפלים את הקצפת לתוך תערובת המלונים, ויוצקים לקונכיית הבצק. מכניסים למקרר לשעה, עד שהמלית במעט קרושה. מסדרים את כדורי המלון על המלית, זורים פתיתי קוקוס, ומחזירים למקרר לשעתיים לפחות, עד שהמלית תיקרש לגמרי.

(8 מנות)

עוגת קצפת תפוזית

המצרכים: 50 גרם חמאה או מרגרינה; ¼ כוס סוכר; ביצה טרופה; קליפה מגוררת מחצי תפוז; 5 כפות קמח תופח; 2 כפות מיץ תפוזים; 3 כפות ליקר תפוזים.

המצרכים למלית: מיכל שמנת מתוקה; שקיק סוכר וניל; 7 פלחי תפוז; 25 גרם שוקולד מומס.

משמנים 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, ומרפדים את תחתיתן בנייר אפייה.

שמים את החמאה והסוכר בקערה, ומקציפים יחד במשך 5 דקות, עד שהתערובת אוורירית. מוסיפים את הביצה הטרופה בהדרגה, תוך הקצפה. מוסיפים קליפת לימון וקמח, ומערבבים בכף.

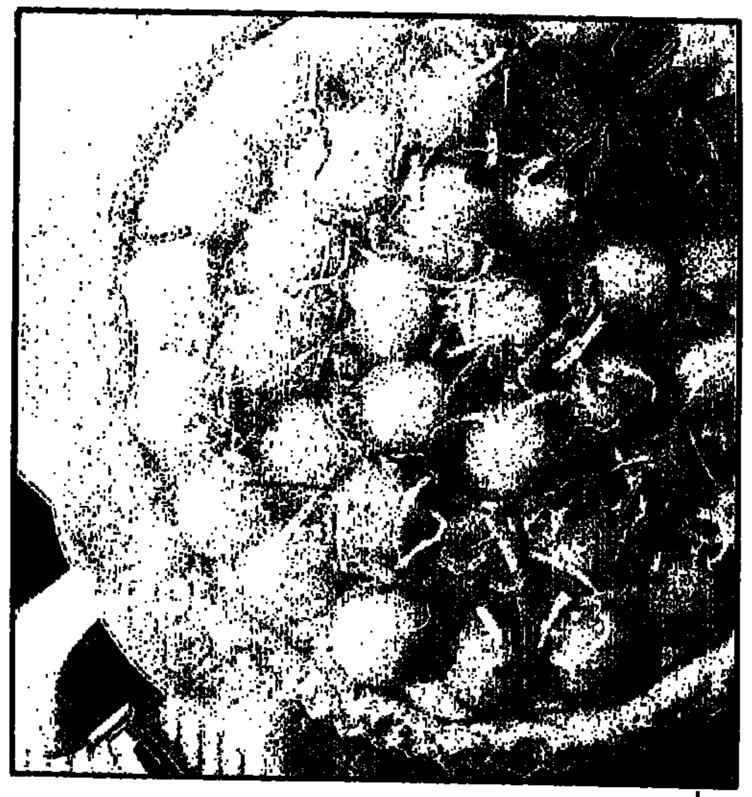
מחלקים את התבליל בין התבניות, ומחליקים בכף. אופים בחום בינוני במשך כ־30 דקות, עד שהעוגות שחומות וקפיציות למגע.

הופכים את העוגות על רשת מתכת, ומסירים את הנייר. הופכים חזרה ומצננים. מערבבים את מיץ התפוזים עם הליקר. מטפטפים את המיץ על חלקה העליון של העוגה הפחות יפה ועל חלקה התחתון של העוגה השנייה.

מקציפים את השמנת עם סוכר הווניל לקצפת נוקשה, ומורחים על העוגה הפחות יפה. מסירים את הקרומים השקופים מפלחי התפוזים.

חותכים את העוגה היפה ל־6 משולשים. מולפים על כל משולש מעט שוקולד מומס. מסדרים את משולשי העוגה על הקצפת, כשמתחת לכל אחד מהם פלח תפוז. מעטרים במעט קצפת במרכזו ועליה חתיכה מפלח התפוז הנותר.

(6 מנות)



עוגת אפרסקים וקינמון

עוגת קינוח מהסוג המשפחתי. מגישים עם קצפת, או עם כדור של גלידת וניל. אחרי הצינון, מתייחסים אליה כאל עוגה רגילה.

המצרכים: 110 גרם חמאה או מרגרינה; ⅔ כוס סוכר חום, מהודק; קליפה מגוררת מלימון אחד; 4 חלמונים; 1½ כוסות קמח תופח; קופסה גדולה של אפרסקים משומרים, מסוננים.

המצרכים לציפוי: 1½ כוסות קמח תופח; ½ כפית קינמון טחון; ½ כוס סוכר חום, מהודק; 110 גרם חמאה או מרגרינה; אבקת סוכר.

שמים את המרגרינה, הסוכר וקליפת הלימון בקערת המערבל, ומקציפים לתערובת אוורירית. מוסיפים את החלמונים בהדרגה. מקפלים פנימה את הקמח בכף.

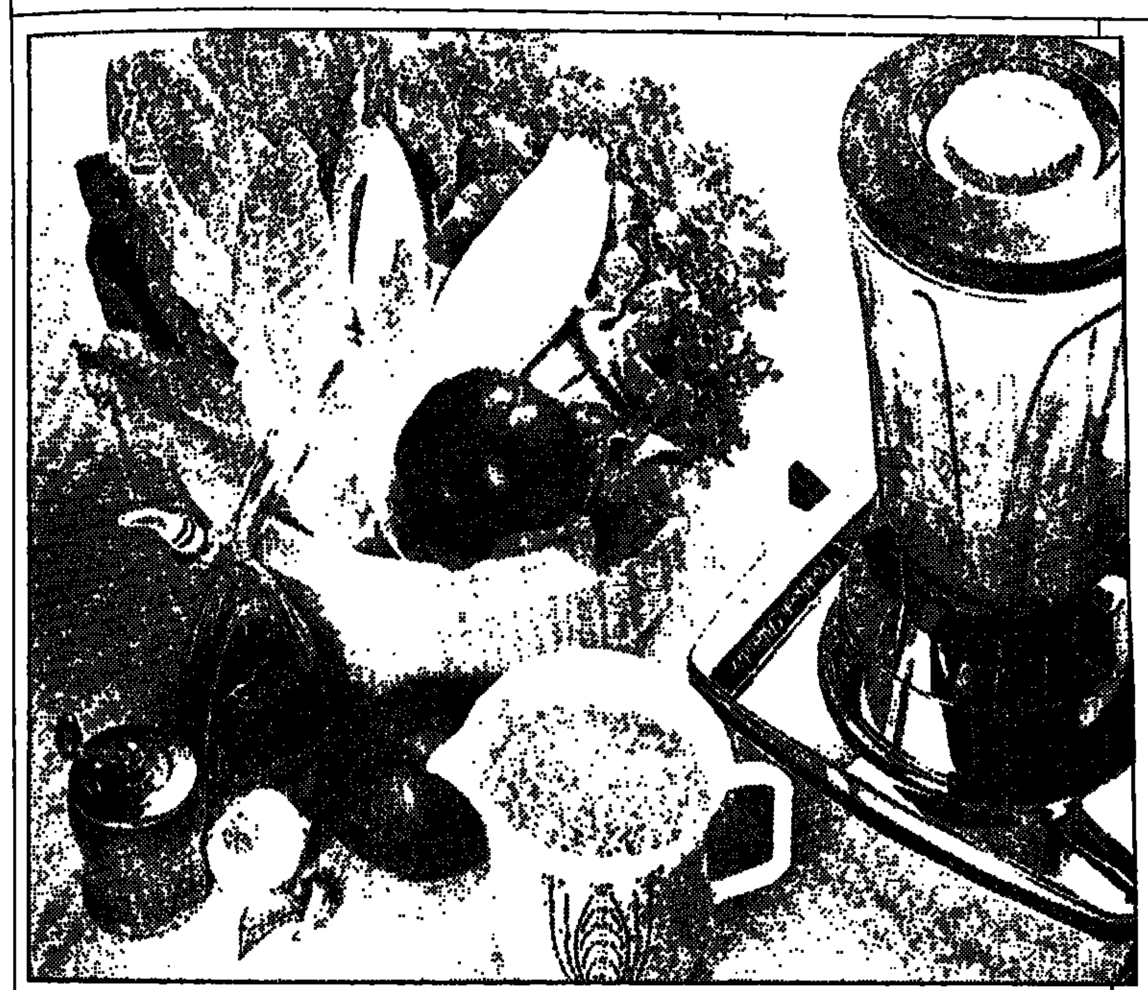
משמנים היטב תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ, ומרפדים את תחתיתה בנייר אפייה. מורחים את הבצק על התחתית. חותכים את חצאי האפרסקים לרבעים, ומסדרים על הבצק.

להכנת הציפוי, מנפים יחד קמח וקינמון לתוך קערה, ובוחשים פנימה את הסוכר. מוסיפים את החמאה בחתיכות קטנות, ומעבדים לתערובת פירורית. זורים את הפירורים על האפרסקים.

אופים בחום בינוני (180 מעלות צ') במשך כשעה. לפני ההגשה בוזקים אבקת סוכר. מגישים כשהעוגה פושרת.

מה שפחות — *דליה ניר*

רוב סוגי הירקות דלים מאוד בקלוריות, וירקות ירוקים בראש הרשימה. כמעט כל תפריט דיאטטי כולל סלט ירקות ענק, ובצדק. בצלחת גדולה של סלט 50–70 קלוריות, לא הרבה לעומת נפחו, שלא לדבר על הויטמינים, המינרלים והתאית המצויים בו בשפע.
אז איפה מתחילה הבעיה? ברוטב, כמובן. צלחת סלט כזו, בתוספת כף שמן – ממש כלום – עוברת בקלות את ה־200 קלוריות. ואם גם נזרה על הסלט טיפונת גבינה מגוררת נגיע גם ל־300 קלוריות, וזה קצת מוגזם בשביל סלט.
אז מה, סלט בלי טעם? לא מוכרחים. אפשר לנסות מהרטבים הבאים. הם טובים לא רק לסלטי ירקות, אלא גם לסלטים אחרים:



עם סלט

עם גבינה צהובה

מתאים לסלט דגים ולסלטי כרוב.
המצרכים: ½ כוס מיונית; ½ כוס יוגורט; 60 גרם גבינה צהובה מגוררת דק; כפית חומץ יין; 2 שיני שום.
מערבבים יחד את כל המצרכים לתערובת אחידה. יוצקים לצנצנת זכוכית ושומרים במקרר.
(2 כפות = 50 קלוריות)

רוטב רוסי

לסלט ביצים ולסלט חסה אמריקנית.
המצרכים: ½ כוס מיונית דלת־קלוריות; ½ כוס יוגורט; כף בצל קצוץ; 3 כפות רוטב צ'ילי; 3 כפות פטרוזיליה קצוצה; כפית קליפת לימון מגוררת; ½ כפית רוטב רויאל (וורצ'סטר); קורט פלפל לבן.
מערבבים יחד את כל המצרכים ושומרים במקרר.
(2 כפות = 38 קלוריות)

עם דבש

מתאים לסלט בשר קר עם פירות ולסלט ירקות ירוקים.
המצרכים: בצל קטן קלוף; 4 כפות פטרוזיליה קצוצה; ⅓ כוס + 2 כפות שמן; 3 כפות דבש; 3 כפות חומץ תפוחים; כף מיץ לימון; ½ כפית מלח; ½ כפית אבקת חרדל; ½ כפית פפריקה מתוקה; ½ כפית אבקת סלרי.
שמים את כל המצרכים במעבד מזון ומערבלים לתערובת חלקה.
(2 כפיות = 53 קלוריות)

רוטב שמיר

מתאים לסלט ירקות, לסלט דגים ולסלט עוף.
המצרכים: ⅓ כוס שמן; ¼ כוס חומץ יין; 4 שיני שום; כפית מלח; כפית סוכר; ¼ כפית פלפל שחור; ¼ כפית אורגנו; מעט קליפת לימון מגוררת; 3 כפות שמיר קצוץ.
שמים את כל המצרכים בגביע המממה, ומערבלים היטב. יוצקים לצנצנת זכוכית עם מכסה, ושומרים במקרר.
(2 כפות רוטב = 41 קלוריות)

רוטב יוגורט

מתאים לסלט ירקות, עוף ולירקות מבושלים.
המצרכים: ½ כוס יוגורט דל־שומן; ½ כוס רסק עגבניות; ½ כוס פלפל ירוק קצוץ; כף מיץ לימון; 2 כפות בצל קצוץ; ½ כפית מלח; קורטוב פלפל שחור.
מערבבים היטב יוגורט ורסק עגבניות. מוסיפים פלפל, מיץ לימון, בצל ותבלינים.
(5 כפות רוטב = 35 קלוריות)

בטעם קרי־לימון

לסלט דגים ולסלט ירקות ירוקים.
המצרכים: כוס יוגורט; ½ כפית קרי; ½ כפית קליפת לימון מגוררת; 2–3 טיפות רוטב טבסקו.
מערבבים יחד את כל המצרכים ושומרים במקרר.
(¼ כוס = 37 קלוריות)

ללא שומן

לסלט ירקות מעורב.
המצרכים: כוס מיץ עגבניות; ¼ כוס מיץ לימון; 2 כפות בצל קצוץ; 30 גרם גבינות רוקפור.
שמים את כל המצרכים במממה, ומערבלים לתערובת אחידה.
(3 כפות = 21 קלוריות)

נשים אוהבות יותר מדי

[illegible] כאשר האהבה [illegible] ... יא ייטיב את דרכיו" ● התופעה מוכרת: את אוהבת מישהו, שאיננו מסוגל, או איננו רוצה, לספק את החלום המתוק על האהבה

„כאשר האהבה מתחפשת כ[illegible] ובסבל, זה הסימן שאנו אוהבות יותר מדי. כשרוב השיחות שלנו עם ידידים וידידות קרובים עוסקות בו, בבעיות שלו, במחשבות שלו, ברגשות שלו – וכמעט כל משפט שאנו מוציאות מפינו מתחיל ב„הוא..." – אנו אוהבות יותר מדי.
„כשאנו סולחות לו על מצבי הרוח הגרועים שלו, על הפגנת העצבנות שלו, על חוסר האיכפתיות שלו, או הזילזול שהוא מפגין כלפינו, ורואות אותם כבעיות הנובעות מילדותו האומללה, כשאנו מנסות להפוך למטפלת שלו – אנו אוהבות יותר מדי.
„כאשר קשרי האהבה שלנו מסכנים את בריאותנו הריגשית, ואולי אפילו את הבריאות הגופנית והביטחון שלנו, אנו בפירוש אוהבות יותר מדי"...

סיפרה של רובין נורווד „נשים שאוהבות יותר מדי – ומחכות שהוא ייטיב את דרכיו" (הוצאת „מודן"), הוא רק אחד מתוך סדרת ספרים שהתפרסמו באחרונה, המבחינים בין אהבה בריאה, אשר בונה את האישיות ומאפשרת התפתחות, לבין אהבה הדומה לסוגים שונים של התמכרות – לסמים, לאלכוהול, לאכילה מופרזת. מה שמתפרש על פי מיטב המסורת של התרבות הרומנטית כאהבה בעלת עומק ועוצמה, הוא לפעמים אך ורק אובססיה, אשר נובעת מדפוסי אישיות חולניים.

נורווד נותנת סדרה של סימנים המאפיינים נשים שאינן אוהבות מתוך נטיה בריאה להתקשרות, אלא מתוך לחץ של תכתיבים רגשיים, שנוצרו במסגרת משפחתית לא־בריאה:

- על פי רוב, את באה ממשפחה שתפקודה היה לקוי ולא נענו בה צרכיך הרגשיים.
- כיוון שזכית בטיפוח מועט בעצמך, ניסית למלא את הצורך שלא בא על סיפוקו, באורח חילופי, על ידי כך שהפכת למי שנותנת טיפול וטיפוח, ובמיוחד לגברים שנראים לך נזקקים.
- מכיוון שלא הצלחת לשנות את הוריך, ולהפוך אותם לאנשים חמים, אוהבים, ומשפיעים, את מגיבה בעוצמה חזקה מאוד לסוג המוכר של גבר, לא־פנוי מבחינה ריגשית, שאותו תנסי שוב לשנות באמצעות אהבתך.
- כיוון שאת פוחדת מאוד מנטישה, תעשי כל דבר כדי למנוע מערכת יחסים מלהתפרק.
- את מוכנה ליקחת על עצמך הרבה יותר מאשר מחצית מהאחריות ותחושת האשם, בכל מערכת יחסים.
- ההערכה העצמית שלך נמוכה ביותר, ועמוק בתוכך אינך מאמינה שאת זכאית להיות מאושרת.
- יש לך צורך נואש לשלוט בגברים ובקשרים שלך. את מסווה את מאמציך לשלוט באנשים ובמצבים כ„הגשת עזרה".
- במערכת היחסים שלך, את נמצאת בקשר הדוק יותר עם חלומותיך לגבי החיים האפשריים, מאשר עם המציאות כפי שהיא.
- את מתמכרת לגברים ולסבל רגשי.
- יש בך נטיה ריגשית ולעיתים אפילו ביו־כימית להפוך למתמכרת לסמים, אלכוהול ואו סוגי מזון מסוימים ובמיוחד מזונות סוכריים.
- באמצעות המשיכה לאנשים שיש להם בעיות, או על ידי היקלעות למצבים של תוהו ובוהו וחוסר ודאות הנושאים כאב ריגשי, את נמנעת מלהתמקד באחריותך לעצמך.
- יתכן שיש לך נטיה לתקופות של דיכאון, שאת מנסה להחניק ולהקדים לה תרופה, על ידי ההתרגשות והריגוש הגלומים במערכת יחסים בלתי־יציבה.
- אינך נמשכת לגברים טובים, יציבים, אמינים ומעוניינים בך. גברים כאלה נראים לך „משעממים".

■■■

קרוב לוודאי, שחלק ענקי באוכלוסיית הנשים יזדהה עם לפחות כמה מן המאפיינים הללו. קשה למצוא אנשים שגדלו במשפחות לגמרי בריאות, שאין להם בעיות עם הערכה עצמית, או עם תיסכולים רגשיים. ככל שהתופעה מקיפה יותר מן הסממנים הללו, ובעוצמות רבות – הופך החומר יותר רלבנטי.

נורווד מתמקדת בדוגמאות ובניתוחים שלה בעיקר בנשים המתעקשות לאהוב גבר שאיננו משיב אהבה, נשים המסוגלות להגיע לריגוש מיני מספק דווקא במערכת יחסים רעה, נשים המרגישות שעליהן לסבול באהבה על מנת להיות ראויות לאהבה, וכאלה שהצורך שלהן להיות נחוצות גורם להן לבחור בגברים נכים מבחינה רגשית.

הכותבת מקצה מקום רב לדיון במניפולציות הנשיות, שבאמצעותן בורחות נשים מאחריות לגבי חייהן ואושרן האישי. לדוגמה, היא מתארת בחיוניות רבה את האשה המגוננת לבעל העסוק מדי, אשר בהתנהגותה אך ורק מעודדת את התנהגותו המזיקה. הצקותיה גורמות לו להרגיש שהוא צודק בכך שהוא מרבה להעדר מן הבית, שהרי מי יכול לסבול את מטר הגערות, התחינות, ההצקות והנדנודים – וכך היא הודפת אותו רחוק יותר, ובכך שהיא מייחסת לו את אומללותה, היא מחריפה את האומללות הזוגית – כל זאת בעוד שהיתה יכולה לקחת אחריות רבה יותר על אושרה – להשקיע במילוי זמנה באופן מעניין ומספק, שיעלה את הערכתה העצמית, יפחית את התלות שלה בבן זוגה.
עדיף שהיא תקטין את תחושת המחויבות שלה כלפיו, ותשקיע בעצמה, כאשר המשך ההשקעה חסרת התוחלת המלווה בסבל, תלונות, ודחיה הולכת וגדלה.

■■■

בפרק „למות למען האהבה" מתארת נורווד את תהליך ההרס ההדרגתי שלתוכו מכניסות את עצמן נשים, אשר מתמכרות לקשר גרוע. בתחילה היא מכחישה את הבעיות, או מוצאת להן צידוק הגיוני. למרות האכזבות והתיסכולים, היא הופכת יותר ויותר תלויה בו מבחינה רגשית. עד מהרה הוא הופך מקור לכל הדברים הטובים בחייה. אם ההימצאות במחיצתו איננה משרה עליה הרגשה טובה, היא מנסה לתקן אותו או את עצמה. היא איננה מחפשת לעצמה סיפוק רגשי במקום אחר. היא עסוקה מדי בנסיון לגרום ליחסים להצליח. הוא הופך להיות הברומטר שלה, המכ"ם שלה, מד־הרגשות שלה, היא מעניקה לו את הכוח לטלטל אותה, וכל הזמן מטפחת המון אשמה והמון זעם.

היא הולכת ומשתקעת במאבק המר, עד כי היא מאבדת את האנרגיה לטיפול בילדים, בידידים, במקצוע, בטיפוח תחביבים. במקרים רבים, מתחיל תהליך חולני של פיצוי עצמי – העזרות באלכוהול או אכילה וכך מעמיק תהליך ההרס העצמי ונכנס לשלב הכרוני. נשים כאלו, ממשיכות לחפש את הגבר הקסום, שיגרום להן להיות מאושרות, או ימשיכו לנסות לשלוט ולשפר את הגבר שאתו הן נמצאות. מסתבר, שהרבה יותר קל ומוכר להמשיך לחפש מקור חיצוני לאושר, מאשר להתאמן בפיתוח המשמעת הדרושה כדי לבנות משאבים פנימיים, ללמוד למלא את הריקנות מבפנים, ולא מבחוץ.

נורווד משוכנעת שתסמונת זו ניתנת לטיפול. אותן נשים, שהן מספיק חכמות, מותשות או נואשות כדי לרצות להבריא, יכולות לפתוח בסידרת הצעדים הדרושים להחלמה. בשורתה הטובה של נורווד היא שאין הכרח בפסיכואנליזה רבת שנים, כדי להתחיל לשבור את הדפוס העלוני של התמכרות לאהבה רבת־סבל.

■■■

מה מאפיין את האשה שהחלימה מנטייתה להתמכרות לקשרים הרסניים?

- היא מקבלת את עצמה – אף כי היא רוצה להשתפר, יש לה בסיס של אהבה והערכה עצמית, אותן היא מטפחת בזהירות, ומרחיבה בצורה מכוונת.
- היא מקבלת את הזולת כפי שהוא, מבלי לנסות לשנות אותו, כדי שיענה על הצרכים שלה.
- היא מקיימת קשר הדוק עם רגשותיה ועמדותיה לגבי כל היבט של חייה, ובכלל זה גם מיניותה.
- היא מרשה לעצמה להיות גלויה ולתת אמון באנשים המתאימים. היא אינה חוששת כי יכירו אותה ברובד האישי והעמוק ביותר, אך היא איננה חושפת את עצמה לניצול מצד אלה שאינם מעוניינים בטובתה.
- היא שואלת את עצמה „האם מערכת היחסים הזאת טובה בשבילי, האם היא מאפשרת לי לגדול ולהיות כל מה שאני מסוגלת להיות?"
- כשמערכת יחסים היא הרסנית, היא מוותרת עליה מבלי להרגיש דיכאון משתק. יש לה חוג חברים התומכים בה ותחומי התעניינות בריאים שיחלצו אותה מהמשבר.
- היא יודעת, שכדי שמערכת יחסים תצליח, בני הזוג צריכים להיות בעלי ערכים ומטרות משותפות, ולכל אחד מהם צריכה להיות יכולת לקיים קירבה. היא גם יודעת שהיא ראויה למיטב שהחיים יכולים להציע.

כאמור, ספרה של נורווד איננו הראשון והמקורי ביותר בתחום זה. שני ספרים אחרים נכתבו על ידי גברים ועוסקים בנטיה הכללית – לאו דווקא של נשים – להתמכר לקשרים הרסניים. ספרו של סטנטון פיל „אהבה והתמכרות" התפרסם ב־1975, והאחר, של הווארד הלפרן „כיצד תיגמל מהתמכרות לאדם", התפרסם ב־1982. שני ספרים מצויינים אלה לא תורגמו לעברית. לא במקרה, הפך דווקא ספרה של נורווד לרב מכר במרבית ארצות העולם: הנטייה להתמכרות לאהבה יותר מאפיינת נשים.

והערה אישית: האשה שהביאה את הספר לתשומת לבי, לפני שנתיים, בשפת המקור, היתה פליטה אופיינית של התמכרויותיה לאהבות הרסניות. היא סימנה את מרבית דפי הספר בקווים, מתוך הזדהות עם חלק גדול מן הנאמר בו. באותה תקופה, התקיימה על תרופות נגד דיכאון והרהרה לאחר השקעה רצינית בהתמודדות כנגד נטייתה החולנית, היא אכן שברה את הדפוס, ויצרה קשר מסוג אחר.
מומלץ לקרוא. ואחר כך להתחיל בעבודה. ואם תרצו, אין זו אגדה.

גפן במובן אגו

אחרי 21 שנים בלונדון, בגלריות ובטורי הרכילות – מנחם גפן חוזר לארץ ● על ההזמנה לתערוכתו החדשה בתל־אביב הודפס ציור של סידור פרחים מסוגנן, אבל גפן היה ונשאר צייר של נשים ● עם אשתו האנגליה והחוקית, הוא מתכוון להשתקע בעין־הוד, והוא עוסק כעת בפרוייקט־ירושלים: ציורי שמן גדולים של העיר

מנחם גפן עם אשתו, ג'ודי: היא מומחית לשיווק ולעיצוב, חשה הזדהות גדולה עם העם היהודי

עדיות נעמן

וצלומים: אסנת קרסננסקי

גם אם יפתח אלף תערוכות, וגם אם הביקורת תזעק בקול אחד הללויה, ומוזיאון ישראל יקדיש לו רטרוספקטיבה – למנחם גפן לא יעזור שום דבר. להיסטוריה של האומה הוא ניכנס כנציגנו השובב והססגוני כג'ט־סט הבינלאומי. הפלייבוי הישראלי המוקסים, ועיסוק מישני – צייר מצליח, שהיה חבר צמוד לדליה לביא, במשך כמה שנים טובות, והיה בעלה של הכוכבת־השחקנית דיאנה ריג, בחיזורים, מריבות ושערוריות, שתועדו לאורך ולרוחב בעיתונות. הפלמחניק הזהוב, עם הבלורית השמוטה על המצח, זה שתפס את זמהר ומצא אותו בלונדון העליזה והפרועה של שנות ה־60, נשאר שם יותר מ־20 שנה, וחזר עכשיו הביתה. עשה את זה בשקט, בלי כותרות בעיתונות.

„עשיתי עלייה", הוא אומר בביטוי שאול מלכסיקון של שליח־סוכנות, ואחרי שהוא מסביר איך להגיע לדירה השכורה שלו ברמת־אביב (יו קנט מיס איט, איט'ס דרז), הוא מתרגם כממוריות עוד ביטוי אנגלי שגור: „מסתכל קדימה לפגוש אותך".

הוא כבר לא מחובר לדיאנה או לדליה. האשה שאיתו, ג'ודי, אנגליה וחוקית, מאז נישאו בקיץ שעבר, בלונדינית חיוורת ועדינה, לא נראית עשוייה מהחומר הדליק, שעושה כותרות. מגישה קפה, מחייכת בנימוס, נוכחת בפתיחת התערוכה שלו בגלריה אפרת, ת"א.

אם פעם פתיחה של מנחם גפן היתה אירוע תיקשורתי של יפים ויפות, הרי שהפעם אפילו לא צפוף.

גם בהזמנה לתערוכה יש משהו חריג: האיש, שכל חייו צייר נשים, נשים, נשים, שלח כהזמנה ציור של סידור פרחים מסוגנן על רקע כתום.

בתערוכה, מגלים שהוא לא שינה את עורו. הוא ממשיך לצייר ולהציג רק ציורי נשים, וציור אחד בלבד של פרחים, שהוא הציור היקר בתערוכה: 6,000 דולר.

אומר מנחם: „כשהתחתנו, ג'ודי ואני, קיבלנו המון זרי פרחים. ומישהו שלח את הסלסילה עם הפרחים שבציור. זה היה פשוט נהדר, וכנאיביות הכי גדולה לקחתי בר, ולא ידעתי למה אני נכנס. תשעה ימים ותשעה לילות לא הפסקתי לצייר. חלק מהפרחים נבל בתהליך, ואני צילמתי אותם. זה פשוט הפך למאבק ביני לבין הזמן, וציירתי בחמת זעם בסוף.

„כך מבלה פלייבוי את ירח הדבש שלו בציור. התמונה הזו מאוד יקרה לי, ולא כל כך רוצה למכור אותה, אבל מכיוון שהבטחתי לבעלת הגלריה שכל התמונות למכירה, אם מישהו ירצה לקחת אותה ממני, שישנס. לא יש לתיפרך ממנה. כבר אמרתי לג'ודי, שכל יום שנה לחתונה שלנו אצייר פרחים, אבל אני לא עומד בזה".

במנחם גפן, מוריד 58, יש איזו שלווה מבורכת של הגיל. כזה שהחליט לנפנף את הפרנזים, ולהתרכז בגרעין. בן 58, כבר לא ילד, ובבלונד של הבלורית והשפם שזור גם לבן, שהולך לא רע עם הלחיים הוורודות. גם בני 40 היו מוכנים להתחלף איתו. אולי האגוצנטריות הניפלאה שלו היא הסגולה לנעורי נצח. תמיד עשה מה שרצה, בלי לעשות חשבון לאף אחד. זוכרים לו איך הגיע ארצה, וריג אחריו. איך היה שם ריב אדיר, כשהתאכסנו במלון דן, ואיך שהוא זרק את המזוודות מהחלון ועזב באמצע הלילה, והיא אחריו.

„יש לי פה חברים שהולכים איתי מכיתה ב', הפלמ"ח ועד בכלל. לי לא חסרות 20 השנה שלא הייתי כאן. ניתקלתי באריק איינשטיין, אותו לא ראיתי עשר שנים, וכאילו ניפגשנו אתמול"

עכשיו הוא חוזר הביתה, אחרי 21 שנים בלונדון, אולי מפני שניגמר לו שם הסוס, וטוב להזריק מבית, והוא מביא את הגירסה שלו: „לפני 21 שנה יצאתי למסע השתלמות קצר, גמרתי אותו וחזרתי. 21 שנה לא יוצרות הרגל, לא אצלי לפחות. רציתי להיות במרכזו האמנות, לעמוד בתחרויות, הייתי צריך לטעון בטריות. עשיתי הכל, וכבר לא צריך את זה. אין דבר יותר טוב מלחזור הביתה, והכי טבעי בשבילי להשתלב באמנות כאן.

„לאנשים זה נראה אולי זמן ארוך שלא הייתי כאן. לי זה נראה כזיזיק. אמנות היא עיסוק של אדם מבוגר. אני לא מרגיש היום יותר זקן מאשר לפני 10 שנה, אבל אני צייר הרבה יותר טוב מלפני 20 שנה, אפילו מלפני שלוש שנים.

„תמיד ידעתי שאחזור, אבל לפני משנה ומשהו, כשבאתי ארצה, יצאתי במשך חודש אל הטבע הירושלמי, והרגשתי בשל לצייר את ירושלים בציבעי שמן – ידעתי שהגיע הרגע לחזור באמת. אוהב את הארץ אהבה עזה, ואני רוצה שיהיה בורר ותיאוריה, כאילו נותני את המיטב שבי בחוץ, ועכשיו אני בא כאן להזריק, וחוקה מאוד מהמציאות".

תמיד היה הצבר האופייני, המצליח, הפוטוגני. בגיל 21, כשהיה סטודנט ב„בצלאל", כבר שמו אותו בשער „במחנה". הוא נכה מלחמת השיחרור, כשעצר רימון בקרב על מלכייה. הוא נפגע מאוד, כשלא מצאו לו דבר לעשותו במלחמת ששת הימים, אפילו לא ככתב־צייר בעיתון „במחנה". שנה לאחר מכן, כשכבר היה בלונדון, וטופול, ידידו, השתתף בזלצבורג בהפקה בינלאומית, והזמין את כל ידידיו לסדר פסח גדול, הזמינו אצלו מהארץ כתבה מצויירת על האירוע.

– איך נוצרה, על ריקע סווינגינג לונדון של שנות ה־60 וה־70, אגדת הפלייבוי הישראלי מנחם גפן, חבר בג'ט־סט הבינלאומי?

„זה דימוי שאין לי שום שליטה עליו. זה כמו הסיפור היהודי, על אחד שחוזר לעיירה, ובדרך מספר לכל מי שהוא פוגש, שדג מלוח רוקד בכיכר העיר. כשהוא מגיע הביתה, שואלת אותו אשתו: לאן כל האנשים רצים? והוא עונה: סיפרתי להם שדג מלוח רוקד בכיכר. אחרי 10 דקות, הוא נעשה עצבני, מתלבש ויוצא גם הוא לכיכר: אולי באמת רוקד שם דג מלוח? כך נוצרים דימויים. עיתונאי אחד כותב, ואחר כך הבנאדם מאמין בזה בעצמו.

„בואי נאמר, שלפי הנשים שהתאהבו בי, ולפי החוגים שאליהם הגעתי, הייתי יכול להיות פליבוי, אבל אני לא, כי זו לא המנטאליות שלי. הגעתי ללונדון, כי זו היתה הבחירה הטיבעית. היו כבר אספנים שהכירו תמונות שלי ואחד מהם מצא לי סטודיו בקינגס־רוד. עוד לפני שהספקתי לומר ג'ק רובינסון, נעשיתי סלבריטי. האספן שמצא לי את הסטודיו היה כזה אוהב־חיים וכליין, הוציא אותי לכל הקלאבים המסעדות הכי אין, ורק מהטיפים שהיה משאיר נעשיתי כוכב.

„ראיתי אז את ג'ון לנון ופול מקארתני, עוד כשהסתובבו בחליפות לבנות. ז'אקלין ביסט היתה ילדה טובה ומתוקה בת 18, וכשהוזמנתי למסיבה אצל דייוויד ביילי הצלם, כל הסווינגינג לונדון היתה שם. הסטודיו שלי היה ממש באמצע הסטוק, אפילו מבחינה גיאוגרפית, וכשהיו שומעים שאני צייר ומישראל, כבר ניפתחו דלתות. אפילו יד ימינו של חאשוגי, הלבנוני שארל ריאשי, קנה אצלי תמונה ענקית. אפילו את אחותו של המלך חסן ממרוקו הביאו אלי לסטודיו, אבל היא לא קנתה.

„היו לי ידידים, שכל שנה שכרו וילה בסרדיניה, לחופשת הקיץ. ב־75', הזמינו אותי לשם. נישארתי חודש והלכתי למסיבות. היה שם ניארכוס עם יאכטה כמו אנייה, באה כריסטינה אונאסיס, וגם הלמוט ברגר. אחר כך כתבו ב„ווג" הבינלאומי, שאני קבוע בסרדיניה, וזו היתה הפעם היחידה שהייתי שם.

„איך כריסטינה אונאסיס? מכוערת בצורה בלתי רגילה, אבל חוץ מזה בחורה נחמדה. את אביה פגשתי פעם ברחוב, קטן וגוץ ומכוער, אבל מלא כאריזמה. רק מההליכה שלו מהבית עד הלימוזינה, אפשר היה לראות איזו עוצמה יש לאיש הזה. יש עוד שני אנשים שיש להם מטען כאריזמה אדיר כזה. אחד הוא לורנס אוליבייה, שכמנהל התיאטרון הלאומי הבריטי היה שואל כל פעם את דיאנה: ומה שלום מנחם? נתי"ח גרונית של ס"ט. זה נישאר לו מאז שעשה את שיילוק כיהודי־מזרחי. השני הוא דייוויד בואי, שלו השכרתי את הדירה שלי, כשנפגשתי עם דיאנה לבברלי־הילס לעשות איזו סידרה לטלוויזיה".

במשך שלוש השנים שהיה עם דיאנה ריג, העיתונות לא זזה להם מהגב. גם אחרי הגירושין, ניסו לתפוס אותו לשני והפרידה הסופית – לא פרשו ממנחם גפן, הצייר הישראלי ובעלה לשעבר. תמיד הוא בתמונה, כשהיא מוזכרת במקום כלשהו, טוען מנחם: „דיאנה אוהבת פירסומת, אני אדם מאוד פרטי. כשאני עושה תערוכה, אעשה הכל למשוך תשומת לב, אבל אחרת, זה לא מעניין אותי. דיאנה מאוד אוהבת את זה. רק לפני שלושה חודשים כתבו עליה, והיא כבר נשואה ויש לה ילד, ועדיין מזכירים אותי כבעלה לשעבר. גם כשעשו עליה כתבת שער ב„טיים", תפשו אותי בניו־יורק, ושאלו עליה. העיתונות פשוט אהבה אותי. גמרנו טוב מאוד. הייתי הג'נטלמן המושלם. היה לה מאוד חשוב לכתוב בבקשת הגירושין, שאני זה שעזבתי את הבית, בגלל ריב. לא לקחתי ממנה שום דבר, אפילו לא תמונה, חוץ מהמתנות שנתתי לה. הגט היה מהיר, יבש וחלק".

– היא סירסה אותך?

„אני לא מסתרס על נקלה, אבל ציור זה מאבק. לי זה לא בא בקלות, למרות מה שחושבים, ולא הייתי צריך את כל המלחמות והחיכוכים בבית שיפריעו לי לצייר. הייתי מצייר בסטודיו שלי, חוזר הביתה ונכנס לחקירת שתי וערב מה עשיתי כל היום".

גפן גם חושב, שהנישואים לדיאנה עיכבו את התפתחותו, שעצם היותו מחובר לנשים מפורסמות, קומם את המימסד האמנותי נגדו, ותייק אותו תחת תווית בגנון הלא־רציני.

מדוע הוא מצייר רק נשים יפות, צעירות, חלקות ותשניות. איפה הקסם של אשה חרושת קמטים?

„לעשות מפיצה חלקה משהו מעניין, הרבה יותר קשה מכל דבר אחר. אשה זקנה וחרושה יותר קל לצייר מאשה צעירה ויפה. כשנסעתי לפריז ללמוד ציור, ב־59', כל מה שציירתי, כולל טבע דומם, בסוף תמיד יצאה לי אשה. אם אני מצייר אשה, זה מפני שהדמות האנושית חשובה. הציור במהותו אבסטרקטי, מאבק בין כהה לבהיר, בין משולש לעיגול. אם יהפכו כל ציור שלי עם הראש למטה, הרגליים למעלה, יבינו על מה אני מדבר. האשה בשבילי היא כולנו, היא המין האנושי. לכן אהיה תמיד צייר פיגורטיבי ולא מעניין אותי מה הולך".

את ג'ודי, מומחית לשיווק ועיצוב, הכיר לפני שמונה שנים בארוחת ערב אצל ידידים. נישאו לפני שנה ומשהו. היא לא יהודיה, יש לה רק הזדהות גדולה עם העם היהודי, והיא לומדת באולפן. על ילדים לא מדברים בבית הזה, שיש בו גינוני אריה של רהיטים, ציורים, שעונים עתיקים.

„עם ילדים צריך לעשות פשרות. אני תמיד יכולתי לעשות מה שרציתי, להקשיב לקול הפנימי שלי. תארי לעצמך שהיו לי ילדים. זה היה גומר אותי".

„אני אמשיך לצייר נשים כל חיי. היה צייר איטלקי ידוע, מורנדי שמו, ש־80 שנה צייר רק בקבוקים. זה היה התירוץ שלו לצייר. אצלי אשה היא התירוץ ליצור תמונה"

– עכשיו, שעשית עלייה, מה התוכניות שלך?

„התוכנית שלי זה להיות גאון, לצייר. עובד על פרוייקט ירושלים. הייתי צריך לחכות 38 שנה, מאז ראיתי את ירושלים בפעם הראשונה, עד שהייתי בשל לעשות את ציור השמן הראשון שלי על ירושלים. חזרתי משם עם 60 עבודות על נייר, ומאז עשיתי 12 תמונות שמן על ירושלים. ירושלים בנופים היא פרוייקט השיבה שלי. לא יודע איך למכור את התמונות שלי, אבל מאמין שתמונה מוכרת את עצמה. אם אני מוכר כאן תמונות ב־3000־4000 דולר, זה מפני שהורדתי מחירים לעומת אנגליה ואמריקה. אני יודע שלא נפלתי פה לצינצנת דבש. רוצה להיקלט בשוק האספנים המקומי. יש לי פה חברים שהולכים איתי מכיתה ב', הפלמ"ח ועד בכלל.

„לי לא חסרות 20 השנה שלא הייתי כאן. ניתקלתי ביום חמישי באריק איינשטיין, אותו לא ראיתי עשר שנים, וכאילו ניפגשנו אתמול. אני גר עכשיו בשכירות ברמת אביב, ויודע שלא ארצה לחיות פה. מי צריך סלון גדול, חדרים כמו כוכים ומטבח שמואר בחשמל 24 שעות. אנחנו מתכוונים לגור בעין הוד. כבר התקבלנו כחברים, ומה שחשוב בבית שלי הוא הסטודיו הגדול, לא הסלון. שהחברים יצטופפו.

„אני אמשיך לצייר נשים כל חיי. היה צייר איטלקי ידוע, מורנדי שמו, ש־80 שנה צייר רק בקבוקים. זה היה התירוץ שלו לצייר. אצלי אשה היא התירוץ ליצור תמונה.

– הזיקנה לא מפחידה אותך?

„בכלל לא. וולט ויטמן אמר: מישקע כף רגלי משוקע בשחם. אני יודע את מלאכת הזמן ואני צוחק למה שאתה קורא בלייה. לא מפחד מזה, זה רק גורם לי שמחה. אני משתחרר מדברים, אפילו מרקוטים שיותר מדי אסתטי. יש יופי בטשטות והמחות, בלדעת מה חשוב ומה לא חשוב. אחרת מתמוטצים את כל העניין".

מנחם גפן, תערוכה חדשה בתל־אביב: בן 58, לא מפחד מהזיקנה, לא מעוניין לגדל ילדים

בתמונת השער: מנחם גפן בתערוכתו החדשה. תצלום: אסנת קרסננסקי

השבוע בשקם

רשת א'

לשרות מגיני העם

26-31.10.88

אופנה ב"שקם"

נשים:
סריגי "יפעת"
ב- 20% הנחה

חולצות "מקפל"
43.20 54.-

ילדים:
חולצות כותנה לבנים "בוקסר"
ב- 15% הנחה
לדוגמא:
גודל 8-10
37.52 46.90

מכנסי כותון סאטן
עם פוסים 8-10
37.52 46.90

גברים:
מכנסי כותנה "בוקסר"
64.- 59.90

חולצה אופנתית "בוקסר"
רק **48.-**

סריגי "יפעת"
47.20 59.-

לכל משרתי קבע
מבצע מיוחד
הלוואה מיידית עד - 2000. ש"ח
מבנק אוצר החייל
בכל חנויות "שקם"
לרכישת כל המוצרים ללא ריבית
ובהחזר חודשי של הריבית בלבד
בנק אוצר החייל בע"מ

מבצע מיוחד ללובשי מדים:
שולחן גיהוץ "קראווה" 4.70 **37.50**

כל המאגים והספלים
20% הנחה

25% הנחה
מערכת אוכל
"ליטני"
18 חלקים
בלעדי
ל"שקם"

אבקת כביסה "גמה"
5 ק"ג
רק **19.90**

מלפפונים חמוצים
"גלבוע"
13-18 "בית-השיטה"
רק **2.13**

תה בשקיות
1/100 "סוגת"
רק **3.12**

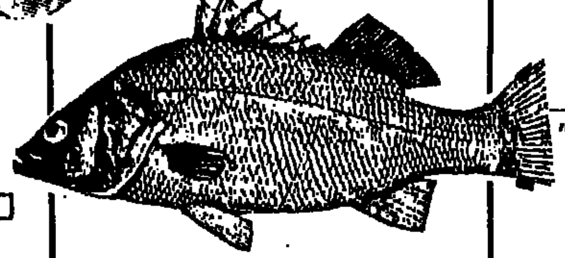
מפעל הבשר של "שקם" מציע:
כל הנקניקיות והנקניקים
ב-10% הנחה

חגיגת גלידות "ויטמן"
"בומבס"
6 יחידות
רק **7.45**

גלידת צמרת
טעמים שונים
900 גרם
רק **4.69**

דג נסיכת הנילוס
1 ק"ג "גולד סחר"
רק **6.98**

דג ברבוניה
1 ק"ג "קורנל"
רק **5.94**



דג פילה
הוליבוט "נורדה"
1 ק"ג "קורנל"
רק **5.98**

דג מקרל ארוז
1 ק"ג "קורנל"
רק **2.98**

"אסם" במבצע יצרן
עוגיות ה"קונדיטוריה"
400 גרם
רק **3.44**

מיונז
500 גרם
רק **2.98**

שקדי מרק 400 גרם
רק **3.75**

מרק עוף/פטריות
400 גרם
רק **5.20**

קטשופ רגיל/חריף
בקבוק 340 גרם
רק **2.32**

וופלים
400 גרם "עדין"
רק **2.54**

טונה "סטאר-קיסט"
190 גרם
רק **2.95**

המחיר הזול ביותר בארץ
דרמפון
1/2 ליטר
רק **5.80**

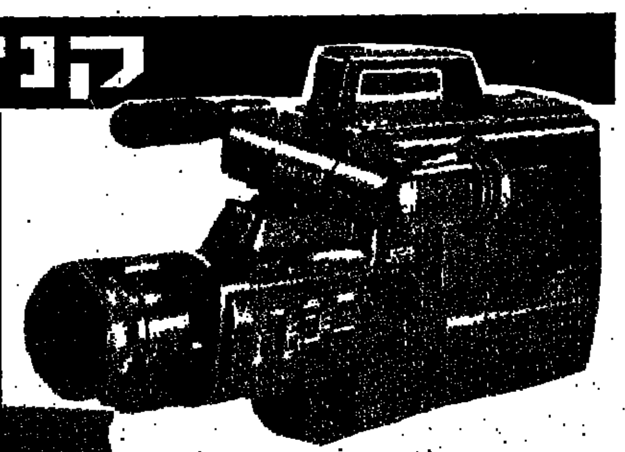
המחיר הזול ביותר בארץ
סבון פלמוליב
רק **0.75**

המחיר הזול ביותר בארץ
סבון "לוקס"
רק **0.80**

King
המדיח הטוב בעולם
פאר תוצרת שבדיה
ב-8 תשלומים
דגם 461
8x186.-

קניה עם בטחון

וידאו טייפ עם שלט "סניו
דגם VHR-4100
PAL-SECAM
רק **1998.-**



מצלמת וידאו נשיונל
דגם PM-7
4x1,495.-

הרשת המובילה בישראל **הרשת המובילה בישראל** **הרשת המובילה בישראל** **הרשת המובילה בישראל**

טבע הצבע

מישל לבראן, המאפר האישי של רומי שניידר, ג'קי [illegible]: איך לשמור את האיפור [illegible] איך להבליט את צבע העין

■ נורית בת־יער

עדיף להצליל את העפעף בגוון נוגד. עיניים כחולות מבליטים בצהוב־חרדל. ירוקות – בגוון כתמתם של מלון. חומות – במעט ירוק

איזבלה רוסליני באיפור "שחור בצבעים" של "לאנקום", 88'־89'

מטרת האיפור להדגיש את היופי, לא להדהים. האיפור מייפה אותנו, אבל אינו מוריד לנו שנים או קמטים

רציתם לדעת פעם, איך נראה מאפר מהשורה הראשונה? מישהו שטיפל אישית בריסים של רומי שניידר, לפני שיופיעה בהם אל מול מצלמות הקולנוע? שעשה לה את העיניים מהפנטות יותר, ואת השפתיים מפתות יותר? ובכן, ככה הוא נראה, מישל לבראן, בעבר מאפר בחברת "אסתי לאודר" והמאפר האישי של רומי שניידר. כיום, המאפר הראשי של "סטנדל" ומאפר תצלומי האופנה של "ג'יבאנשי" ו"לאלאוניס".

מסורק למשעי, סטייל כוכבי הקולנוע של שנות ה־50, רזה. מאחורי מבט כחול – אישונים חומים המרמזים שמדובר בעדשות מגע צבעוניות. צוואר ארוך בעניבת פרפר אפורה־שחורה. חולצה לבנה יפהפיה, בעיצוב איסימטרי, שחלקו מפוספס. על האצבעות טבעת יהלום, ועוד אחת עם כמה יהלומים.

טיפים ביקשנו ממנו. תן לנו טיפים. ממה להיזהר, ממה להימנע. מה האיפור מסוגל או איננו מסוגל לעשות למעננו. הנה הם, היישר מפיו של מישל לבראן.

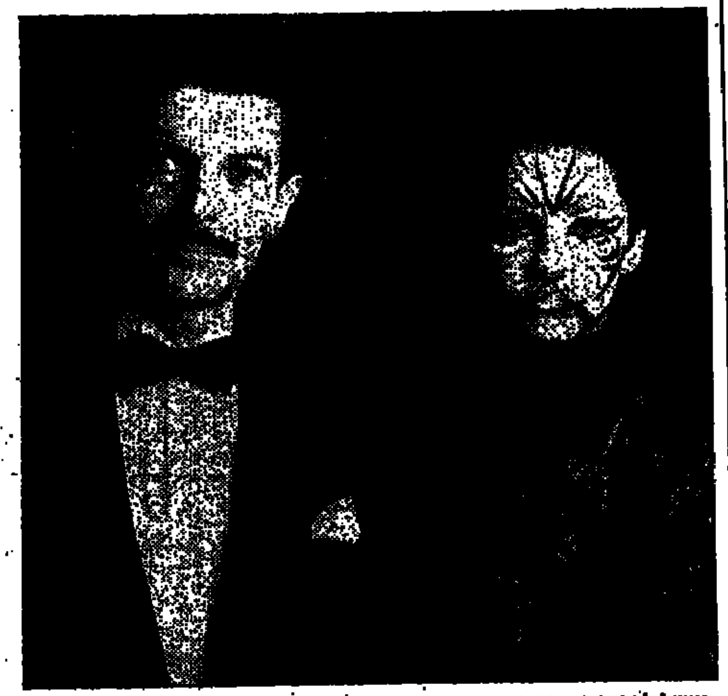
לא להגזים

מטרת האיפור להדגיש את היופי. לא להדהים. לכן אין להגזים בכמות הצבע. האיפור מייפה אותנו, אבל אינו מוריד לנו שנים או קמטים. טועה מי שחושבת, שפנים מאופרים יותר נראים צעירים יותר. אפשר לאפר בת 15 כך שתיראה בת 21, אך אי אפשר להחזיר בת 25 לגיל 15. איפור מסוגל להסתיר פגמים, אך לא קמטים.

צלליות

על מנת להבליט את העין, עדיף להצליל את העפעף בגוון נוגד, ולא בצבע זהה לצבע העין. עיניים כחולות מבליטים בצהוב־חרדל. ירוקות – בגוון כתמתם של מלון. חומות – במעט ירוק.

שפתיים ארגמן ועפעפיים סגלגלות. (מישל לבראן ל"סטאנדל")


מישל לבראן עם מעשה ידיו: איפור התעלי

ההצללה המומלצת מורכבת משלושה גוונים. הבהיר המעניק בריק ואור לעיניים – בחלק הפנימי של העפעף, הקרוב לחוטם. גוון בינוני בצבע הנוגד לצבע העין והמבליט אותה – במרכז העפעף. גוון כהה יותר להדגשה – בפינה החיצונית של העפעף.

סדר־סדר

איכות האיפור נקבעת גם על־ידי סדר צביעת הפנים. ראשית בא המייקאפ. אחר־כך הפודרה, הסומק, השפתון. את המסקרה מושחים בסוף, לאחר איפור העיניים והפנים, כדי שאבקת הצלליות לא תתבייש עליו.

המייקאפ חייב להיות בגוון הטבעי של הפנים, ולא כהה ממנו. עדיף לשים אותו באמצעות ספוגית לחה. ליצירת שכבה דקה של פודרה – מומלץ להשתמש במברשת.

שימור וריענון

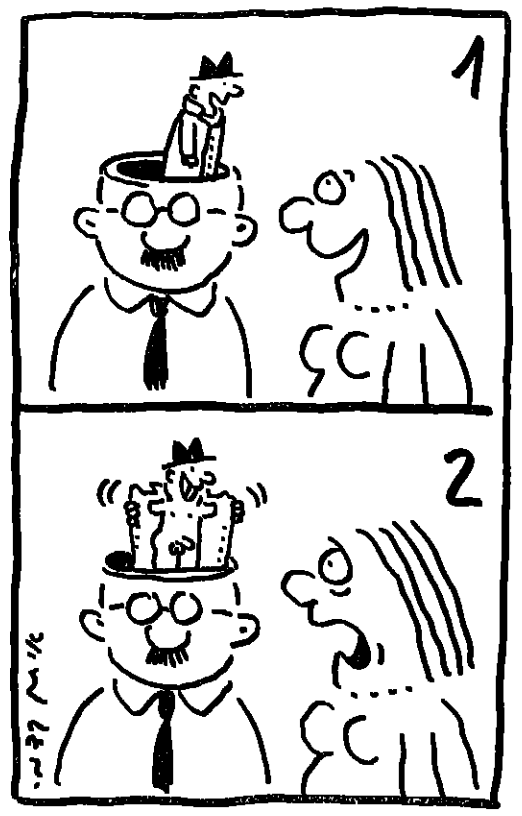
כעיפרון, עדיף לשים מעט צבע צלליות או סומק, ובמידת הצורך להוסיף בהדרגה, מאשר לשים יותר מדי ולהסיר חלק.

וכיצד משמרים את האיפור, לאחר שהמלאכה הושלמה? מרססים את הפנים במים מינרליים, או לחילופין, עוברים על הפנים במהירות, בקוביית קרח. גם מרענן גם משמר.

לסתיו־חורף

איפור הוא עניין אישי. מי שמתעקשת על אופנות בעניין הזה: לחורף, תכננו ב"סטנדל" שפתונים בגווני חום־כתום, סגול, ואדום, ועפרונות למיסגור השפתיים בגוונים תואמים. את העיניים מציעים לאפר בגווני ברונזה, וסגלגל, ולמסגר בעיפרון ארגמני ובמסקרה סגולה. לערב – מוצעות צלליות בצבעי עינבר, ספיר, וארגמן.

ראש כחול



יש לי בוס די נחמד, ונעים לי בעבודה. הבעיה היא שהוא מדבר בצורה גסה, מה שנקרא ראש כחול. האם עלי לקבל את הדיבורים האלו ברוח טובה, או שווה צריך להדליק אצלי נורה אדומה לגבי העתיד. אל תאמרי לי לשוחח איתו, כי אני לא מתכוונת לעשות את זה.

המבולבלת מהנגב

את לא צריכה לשוחח איתו, אבל בפעם הבאה כשהוא אומר לך משהו כחול, פשוט תגידי לו "אני לא אוהבת את הדיבורים האלו – זה לא נעים לי". בואי נתערב שהוא יפסיק.

אשתי עזבה את הבית

אני בן 45, ואב לשלושה ילדים. חיי הנישואין שלי היו גרועים מאז יום החתונה, אבל לפני שלוש שנים נפגעתי קשה בתאונת עבודה, ומאז המצב הדרדר עוד יותר, ועכשיו אשתי לקחה את הילדים, ועברה איתם לבית הוריה, וגם הגישה נגדי תביעות. שאלתי היא: כיצד להתנהג עם הילדים?

המודאג

אני באמת לא מבינה את השאלה. אתה תתנהג עם הילדים כמו שאבא מתנהג עם הילדים שלו. אני מניחה, שאתה אוהב אותם, ואל תתן ליחסים עם אשתך להשפיע על אהבתך לילדים. תלך לבקר אותם, תזמין אותם אליך, ותשתדל מה שפחות לדבר איתם על המריבות שלך עם אמא שלהם. פשוט, נכון?

זכאי וכועס

אני מפקד מחלקה בצבא. לפני כמה חודשים, נחבל אחד מפיקודי בצבא, והוא סיפר לכולם שהחבלה קרתה בעקבות מכות שקיבל ממני. הוא הפיץ עלי עוד סיפורים רבים, והאווירה מסביבי היתה איומה. נפתח תיק מצ"ח, התנהלו חקירות אינסוף, שפגעו בי מאוד. לפני שבועיים נגמר העניין, ונקבע שלא היו דברים מעולם. הייתי צריך להיות מאושר מהזיכוי שלי, אבל אני עדיין כועס, והייתי רוצה לדעת האם יש טעם לתבוע את החייל. אגב, בזמנו נכתבה עלי כתבה באחד העיתונים, שכולה שקרית. הייתי רוצה לדעת אם אפשר לתבוע גם את הכתב בעיתון. תודה על תשובתך.

מ.ד.

אני מבינה שאתה רוצה להעניש את האנשים שפגעו בך, זה רגש נורמלי. כל עורך־דין יוכל להגיד לך אם יש לך עילה לתביעה. רק תזכור, שתביעה אולי תעניש את אלה שפגעו בך, אבל תעלה כסף וגם עצבים, ושוב חקירות ושוב משפט. עכשיו תחליט בעצמך, כמה רגש הנקמה שלך חזק, ותדע מה לעשות.

כוססת

מה עושים נגד ההרגל הנורא של כסיסת ציפורניים. אני מנסה להפסיק, אבל לא יכולה. תעזרי לי.

א.ק.

עוד מעט חורף. תחליטי, שבמשך חודשיים את לובשת כפפות. ממש מהבוקר ועד הערב. קצת לא נוח, אבל לא נורא. אחרי חודשיים, תשבחי שאי פעם כססת צפורניים. זה בדוק.

ברירת מחדל

אני נערה בת 15, ומעוניינת להיות מתנדבת במגן דוד אדום. לאן עלי לפנות?

גלית

בואי נחשוב ביחד. האם כדאי לפנות לבנק הפועלים? לא? אולי למכבי אש? גם כן לא? מה דעתך על תחנת המשטרה הקרובה? לא נראה לי? תחנת טיפת חלב? לא הגיוני? את יודעת מה? אולי תנסי לפנות לתחנת מגן דוד אדום בירושלים (זו התחנה שעל המעטפה שלך), ויש לי הרגשה שישם ישמחו לקבל אותך. תנסי!

שכחו את האבא

ידידנו נשא אשה לא מזמן. על ההזמנה היה כתוב, שמזמינים לחתונה את אמו של החתן ובעלה השני. לאב הביולוגי לא היה זכר על ההזמנה. אנחנו תוהים, והוחלט לבקש ממך לומר משהו בנדון.

עוזי, בשם החבריה

נהוג, כמובן, לכתוב על ההזמנה את שמות ההורים האמיתיים, או במקרה שאין אב וגבר אחר שגידל את החתן במשך השנים – לכתוב את שם האב המאמץ. לא כתבתם לי מספיק פרטים, אבל נדמה לי שלחברכם, החתן, יכולה להיות תשובה יותר טובה משלי. מדוע הוא לא עמד על כך ששם אביו יוזכר – ואולי יש לו סיבה טובה לכך. בקיצור, ההזמנות כבר הודפסו ונישלחו, והבחור התחתן, אז בואו נאחל לו מזל טוב, ונצא מתוך ההנחה שגם הוא היה שותף לבחירת הנוסח של ההזמנה, ובוודאי סיבותיו עימו.

כמו כל הגברים

יש לי ידיד טוב, אותו אני פוגשת כמעט מדי יום (כי אנחנו עובדים קרוב מאוד). התפתחו בינינו יחסי ידידות נחמדים (שנינו אנשים נשואים) ואנחנו מספרים אחד לשנייה דברים, ונהנים להפגש במקום העבודה. כשהוא חגג את יום הולדתו קניתי לו מתנה קטנה, והוא שמח מאוד. אותו דבר עשיתי בחג האחרון. אבל, כשאני חגגתי את יום הולדתי, הוא אפילו לא אמר לי מזל טוב. מאוד נפגעתי מהיחס שלו. מדוע, לדעתך, הוא מתנהג כך? כיצד עלי להתנהג איתו?

מודה מראש

זה שהוא שכח את יום ההולדת, זה בגלל שהוא גבר, ולכן, הוא של בני אדם חשובים דברים אחרים מאשר לנו הנשים. אבל, אם אתם ידידים קרובים כל־כך, את יכולה בהזדמנות להגיד לו שנפגעת, ואז הוא יבקש סליחה ואולי יקנה לך מתנה קטנה, אבל בשנה הבאה הוא ישכח שוב. ואת תמשיכי לנהוג כמו שאת מרגישה, אם את מרגישה צורך לקנות לו מתנה – עשי את זה – בלי לעשות חשבון אם הוא קנה לך או לא.

יונה בבטן הדג

אחרי שהדג בלע את יונה, הם יצאו ביחד לכיוון הקאריביים. קר לי, תלבש סוודר, אמר הדג ליונה. ויונה לבש כי הם היו לאחד. אולי תאכל משהו, אני רעב, אמר הדג. ויונה הזמין שני סטייקים על האש ואחד ציפס. אמנם הוא לא היה כל־כך בטוח שהוא באמת רעב, אבל אם הדג אומר.

כך עברו הימים בנחמדות כללית. יונה הרגיש מאושר וחסר דאגות, הגשם לא ירד עליו, הוא לא ראה את הסופות המתקרבות, ולא את הטורפים. היה מטופל ומוגן כמו תינוק ברחם. גם הדג היה מבסוט, כי הרגיש גדול, וגם בגלל שהיתה לו שליטה מלאה.

עבר זמן, יונה גדל בינתיים, התחיל לחיות לו צפוף בתוך הדג. לא היה לו יום ולא לילה. הוא לא ראה ולא שמע דבר, והיה לגמרי מבודד מכל שאר היצורים, אוייבים ואוהבים כאחד. היו ימים שהיה לו כל כך חשוך, וכל כך מחניק, עד שהיה צועק, ובוכה, ודופק על הקירות שהוא רוצה לצאת.

בזמנים האלה, היה הדג נעלב מאוד ואומר: ככה מתנהגים? זאת התודה שלך? זה מה שמגיע לי? אחרי כל מה שעשיתי בשבילך? חתיכות מהבשר קרעתי למענך, ואתה רק יושב כל היום ולא עושה כלום. באיזה רשות אתה מרגיש עצוב. אתה צריך להרגיש נהדר.

ככה למד יונה, שכל מה שהוא מרגיש באמת, מאוד מרגיז את הדג. ומכיוון שלא רצה לאבד את אהבתו, לקח את כל הרגשות שלו, שם בתיבה, ובלע את הכל. ומאז, במקום להרגיש, היה שואל את הדג מה הוא צריך להרגיש, ובהתאם לכך היה מתנהג. הוא חשב שזה דומה, ולא הבין שההבדל בין מה שאתה מרגיש, לבין מה שאתה חושב שאתה צריך להרגיש, גדול מהבדל בין שמיים לארץ.

עכשיו התעוררה בעיה אחרת לגמרי. הדג היה אמנם שקט ומסופק, כי הכל אנדר־קונטרול, אבל הבטן של יונה כאבה יותר ויותר מרוב הרגשות שהיו כלואים לו בפנים. בלי להרגיש באמת, הוא לא הצליח ליצור קשר עם אף אחד חוץ מהדג. וגם הקשר עם הדג הפך ליותר ויותר מחניק ולא מספק.

יונה התחיל לחשוב על עזיבה, אבל הפחד שיתק אותו. מבוי סתום: מה יהיה אם יעזוב. איך יסתדר לבד בלי הדג, מי יאהב אותו. למי בכלל יהיה איכפת ממנו. מי ידאג לו ככה. ואם יפגוש חיות טורפות, מה יעשה. אולי כדאי לו בכלל להישאר בתוך הדג וזהו. מה הוא צריך בעיות. הוא לא יודע. הוא מעולם לא עמד לבד על שתי רגליו, שלא לדבר על כך, שמעולם לא עף.

הפך והפך וחשב, ויום אחד, כשהמחנק היה כל־כך בלתי נסבל, העז להוציא את ראשו, דרך פיו של הדג, החוצה. בהתחלה האור היה מסנוור, והאוויר בא לו בבת אחת, עד שקיבל סחרחורת. אבל כשזה עבר, והוא פקח את העיניים, ראה פתאום ים לבן וגדול עף על פני המים.

וואו, חשב יונה, אז קיימות עוד אפשרויות. למד אותי לעוף בבקשה, לחש. נבהל מעצמו, וברח מייד בחזרה אל החושך.

הדג הרגיש כמובן מחנק בגרונו, והשתולל מאוד. נבהל שהוא מאבד שליטה. אחר כך, היה הרבה יותר נחמד וקשוב מהרגיל. יונה, שגם ככה הרגיש מפוחד ואשם מאוד רק מהמחשבה על הבגידה, פייס אותו בנאמנות כל אותו החודש.

אבל החוויה לא יצאה ליונה מהראש, כמה שניסה לשכוח את היון, לא הצליח. אז התחיל בסתר להוציא רגשות ולמיין: זה אני מרגיש, זה הדג מרגיש. זה שלי וזה של הדג. זה אני, וזה הדג. ככה חפריד, והיה לו קשה מאוד, כי לא היה רגיל לשים גבולות. ויום אחד, כששם עוד גבולות, גילה להפתעתו המרובה, שהוא אפילו לא דומה לדג. יש לו זהות ברורה משלו. והוא בעצם...חיא.

אז באה הקריאה ליון שובא. הוא בא. ועכשיו יונה לומדת לעוף.

■ עמית רייכר

ימין או שמאל?

איטרי יד ימין, שמגיל צעיר משתמשים רק ביד שמאל, למרות שהחיים עבורם לא כל־כך קלים, ניחנו במוח אנליטי, ובסיכויים רבים להצליח בחיים – אלו ממצאי מחקר חדש, שערכה ד"ר מריאן אנמט, מאוניברסיטת ליסטר, באנגליה.

החוקרת אספה כ־10,000 מיבחנים והים, שמחציתם נענו על־ידי איטרי יד־ימין, והשאר על־ידי משתמשי יד־ימין. היא לא ידעה על זהות המשיבים, עד גמר הניסוי. כן בדקה את ציוניהם בלימודים. המסקנה: המוכשרים ביותר היו ה"שמאליים".

בכל קבוצה, בה ימצאו מנהלי־עסקים, אקדמאים בעלי מקצועות חופשיים ועובדים אחרים, שעיסוקם קשור במתימטיקה, פיזיקה ומחשבים, יהיו המצליחנים – השמאליים. „המצליחים ביותר בספורט ובמוסיקה הם איטרי יד־ימין", והטיפוס.

הפסיכולוגית קובעת עוד, שבדרך כלל הורים לוחצים על ילדיהם מגיל צעיר להשתמש ביד ימין, אם כי עד גיל שנתיים הפעוטות משתמשים בשתי הידיים, אך הפערות לידיים מגיעות מהמוח, ותוך זמן קצר, איטרי־יד ימין עוברים להעדפה ברורה של יד שמאל.

היום מדובר על 10 אחוז של האוכלוסיה, שהם איטרי יד־ימין, אך לדברי החוקרת, בעשור הקרוב יגיע מיטפרם ל־40 אחוז. הסיבה: שינוי בגישת ההורים והחברה, כלפי מי שמעדיפים וחייבים להשתמש ביד שמאל, תופעה שכבר אינה נחשבת נחותה, מה גם שהיא מבטיחה, לפי המחקרים האחרונים, יותר הצלחה בחיים.

■ דבורה נמיר

יורדים אל העם

חברת „רבלון" יורדת אל העם, מהפרפומריות לסופרמרקטים. סידרה חדשה, „Outdoor Girl", תימכר ברשתות השיווק.

מדובר בתמשירי איפור כמו פודריות, שפתונים וצלליות, ארוזים באריזות ואקום.

„רבלון" מקווה, בעזרת שיטת השיווק החדשה, להגדיל את המכירות. ומה חשבתם?

■ נורית או"ד

המראה החדש של „רבלון": גם בסופרמרקט

הצהובים נגד האדומים

„היי, אתה עלה נדעתך להוחיל בריאטה או לעבור ניתוח מתיחות פנים? הסנטר שלך מתקרב בכל יום עוד קצת אל החזה שלך?"

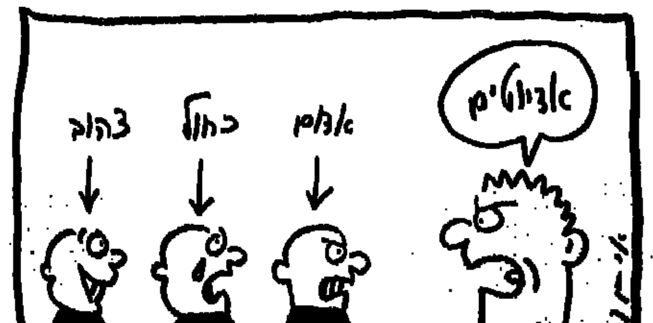
אם ההקנטה הזו הכעיסה אותך קצת, אפשר לסווג אותך כאישיות „ארומה", אומר הפסיכולוג האמריקני, ד"ר טיילור הרטמן. המניע הבסיסי שלך הוא כוח, ההקנטה גורמת לך להרגיש חסרת כוח, לא כשליטה על המצב.

לעומת זאת, אם ההערה גרמה לך להרגיש פגוע, ולרצות לרוץ למראה לבדוק איך אתה נראה, אתה „כחול". אתה מונע על־ידי צורך באינטימיות, אומר הרטמן. יותר מכל, אתה רוצה לאהוב ולהיות נאהב.

אם ההקנטה העלתה על פניך צחוק או חיוך, אתה „צהוב". המוטיבציה הבסיסית שלך בחיים היא השעשוע. מבחינתך, שום דבר אינו מקודש. אבל אם ההקנטה השאירה אותך אדיש, אתה „לבן". אתה מונע על־ידי ההתירה לשלום, ומתייחס להקנטה רק כאשר ישמיע אותה מישהו שאתה אוהב מאוד.

כדי להבין את מהותה של ההקנטה – מי נוקט בה, מי נמנע ממנה, מי נפגע ממנה ומי אינו לוקח ללב – צריך, לדברי ד"ר הרטמן, להבין את ארבעת סוגי האישיות הבסיסית הקיימים. את הסיווג מבסס הרטמן על מניעים, בניגוד ליונג, שסיווג אנשים לפי התנהגויות.

ל„אדומים", כך מתברר, יש אישיות דומיננטית. הם חרוצים, דבקים במשימה, אך לא בדיוק בעלי רגש. „כשמקניטים אותם מאיימים עליהם, וכשהם עצמם מקניטים המסר שלהם הוא: אני הבוס כאן", אומר הרטמן. „הכי משעשע להתבונן במבוגרים ארומים וצהובים בצוותא. האדומים אינם מעריכים כלל את דעתם של הצהובים, ואילו הצהוב מתבונן באדום ואומר לעצמו: 'אתה חושב שאתה יודע הכל'. הצהוב רוצה ליצור קשר עם האדום, אך האדום רוצה רק להרגיז את הצהוב".



הכחולים, אומר הרטמן, רגישים מאוד. הם ניחנו באישיות הרצינית ביותר, הנוטה לדכאוניות, והם ביקורתיים כלפי עצמם. אם תקניט אותם, הם יודעו.

הטיפוסים הלבנים מקניטים רק לעיתים רחוקות. כשהם עושים זאת, הם חשים רגשות אשמה. הם עצמם סופגים הקנטות טוב יותר מהאדומים והכחולים, כיוון שאינם מסתבכים ברגשנות יתר.

דוגמאות קלסיות להקנטה מוצא הרטמן בקרב בני הנוער. „כשהם רוצים להתחיל עם בן המין השני, הם מתחכמים איתו, הם לא מסוגלים לדבר ישר לעניין, כיוון שכרוך בזה סיכון. כשנער אומר לנערה בצחוק שהיא יפה, הוא תמיד יכול לסגת, כשהיא לא קונה את המחמאה". ומה שהכי חיובי בהקנטה, אומר הרטמן, היא העובדה שהיא מעידה על יחס. והיפך מאהבה זו אדישות. הקנטה היא אמירה המשדרת „אני מעריך אותך".

■ דרורה שביט

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון

חדש
מרכז הדרכה ברחובות

רחובות: רח' בילו 41, (מול התחנה המרכזית)
מיקוד 76100, טל: 08-487233, 08-487234

תנובה אסם

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות
לחודש נובמבר 1988

קורסים בני שלוש פגישות במחיר - 30. שקל
בישול סיני א'
החל מה-6.11.88, מידי יום א', בשעה 16.30
בישול אקסקלוסיבי במחיר סביר
החל מה-7.11.88, מידי יום ב', בשעה 10.00

סדנאות חד פעמיות במחיר - 25. שקל
סדנא לעיצוב דגמי מרצפן (כולל מצרכים ותמרים)
יום ד', 9.11.88, בשעה 09.00
יום ג', 29.11.88, בשעה 16.30
סדנא לקישוטי מזון
יום ב', 28.11.88, בשעה 09.00

הרצאות חד פעמיות במחיר - 15. שקל
1. תבשילי דגים
יום ג', 8.11.88, בשעה 10.00
יום ג', 22.11.88, בשעה 16.30
2. הכנת סלטים
יום ג', 8.11.88, בשעה 16.30
3. עוגיות פריכות
יום ד', 9.11.88, בשעה 16.30
יום ג', 29.11.88, בשעה 10.00
4. פשטידות צמחוניות
יום א', 13.11.88, בשעה 10.00
5. על היין ובישול ביין
יום ג', 15.11.88, בשעה 10.00
יום ד', 23.11.88, בשעה 16.30
6. בישול צרפתי
יום ד', 16.11.88, בשעה 10.00

7. עוגות שמרים
יום א', 20.11.88, בשעה 10.00
8. מאכלי פסטה - בשרי
יום ג', 22.11.88, בשעה 10.00
9. פשטידות בשריות
יום ד', 23.11.88, בשעה 10.00
10. בישול דל סוכר
יום א', 27.11.88, בשעה 10.00
11. לביבות וסופגניות לחנוכה
יום ג', 30.11.88, בשעה 10.00
יום ד', 30.11.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות במחיר - 10. שקל
ארוח ובינות
יום א', 13.11.88, בשעה 20.00
יום א', 27.11.88, בשעה 16.30
עוגות גלידה
יום ג', 15.11.88, בשעה 16.30

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות וטעימות
ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה (גם טלפונית) ובתשלום מראש
במרכז ההדרכה תנובה-אסם רח' בילו 41, רחובות מיקוד 76100, טל. 08-487233/4
מרכז ההדרכה נמצא בבנין החנות למזון מן הקיבוץ (המשביר) מול התחנה המרכזית
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד", "מבשר ועוד"
במחיר - 5 שקל הספר. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר - 15 שקל.
פרטים על תכניות הלימודים:
ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 92144, טל. 02-661851
תל-אביב: שד' בן גוריון 47, פינת רח' דיזנגוף 166, מיקוד 64589, טל. 03-243157/8
חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר־הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-677501

תספורת סטרילית

עידן האיידס מכריח אותנו להיות יותר ויותר מודעים לניקיון. צמד הספרים דן מויאל ודוד לחיאני ממספרת „דן־די" בתל־אביב, פתחו סניף נוסף, ב„גן־העיר". מלבד השקעה בעיצוב המקום, החליטו להפתיע את הלקוחות במגבות, חלוקים ומסרקים סטריליים.

כל לקוח/ה מקבל עם היכנסו שקית ניילון שחורה אטומה בסגירה הרמטית. ליד מיתקן החפיפה, נשלפים מהשקית מגבת, חלוק ומסרק. אחרי שימוש אחד – החלוק והמגבת נזרקים למכונת כביסה, עוברים תהליך ייבוש, ויחד עם המסרק מוכנסים למכשיר סטריליזציה. אחר־כך הם מוכנסים שוב לתוך אריזה הרמטית. וחוזר חלילה.

חידוש נוסף: שירות חדרים. למי שלא מתחשק לרדת אל העם, יכול/ה לטלפן ולהזמין מהמספרה כל מה שחשקה נפשה בתחום טיפוח היופי – ספר, מניקור, פדיקור. השירות, כמו מחירי המספרה.

■ שוש מיימון

עולים לרחף בשמיים

באולימפיאדת סיאול כבר ריחפו איתם האמריקנים בשמיים, בנציחת ראווה. מצנחי הרחיפה הם לא ממש מצנחים, לא ממש דאונים, גם לא מטוסים זעירים, אבל עושים את הפעולות של כולם גם יחד, כמעופף מסוג חדש, שהולך וכובש את אירופה, ועכשיו, מקווים, גם את ישראל.

בארץ, המוצר כבר היה קיים מזמן, אבל ליצוא. אלה שאהבו את ספורט הריחוף, נתנו כל שבת במצוקים של געש, מצויידים בכלי התעופה שלהם. כלים שכבר השתלבו בעננים הישראליים, שייכים למועדוני תעופה למיניהם, לבתי ספר לדאייה, גלישה ממצוקים, למועדון התעופה האווירית. מצנחי רחיפה עוד לא תפסו את מקומם.

עכשיו יש להם סיכוי להשתלב. הכל בגלל יאיר שחר מגבעתיים, חבר הנבחרת הישראלית לגלישה אווירית. לא מזמן הייתה המשלחת בשווייץ, הנבחרת שלנו באה עם דאונים, השווייצרים ריחפו עם מצנחי רחיפה, ושחר חשב, למה לא בישראל?

המצנחים נראים כמו כנף אווירודינאמית, כנף עגולה, אשר בתחתיתה ריתמה עשוייה מחבלים מסיביים, אליה מתחבר הצונח. למומחים שביניהם יש גם אפשרות לשבת תוך כדי ריחוף. משיכות ריתמה מסויימות יוצרות ריחוף, גלישה, נחיתה. „אפשר גם לנחות, אפילו אם נרדמים עם המצנח", אומר שחר, מאוד בטוח.

במועדון שלו, „זום 2000" מעביר שחר קורס בן שלושה ימים בלבד, 155 ש"ח. ולדעתו, זה מספיק בשביל להעלות אנשים לשמיים.

■ ריקי דנון

פאולינה בתצלום פירסומת: הסרט „אנה" מזכיר במקצת את סיפור חייה שלה

לא מאמינה ביופי

פאולינה פוריסקובה, הדבר הכי חם בעולם הדוגמנות הבינלאומי, מתארחת בארץ, על מסך הקולנוע, בסרט „אנה". מאחוריה כ־300 שערי מגזינים. תעריף יומי שמתחיל ב־5,000 דולר ומטפס עד 10,000 דולר, בקלות. בין מרפדי חשבון הבנק שלה, אפשר למצוא גם את „גוטקס".

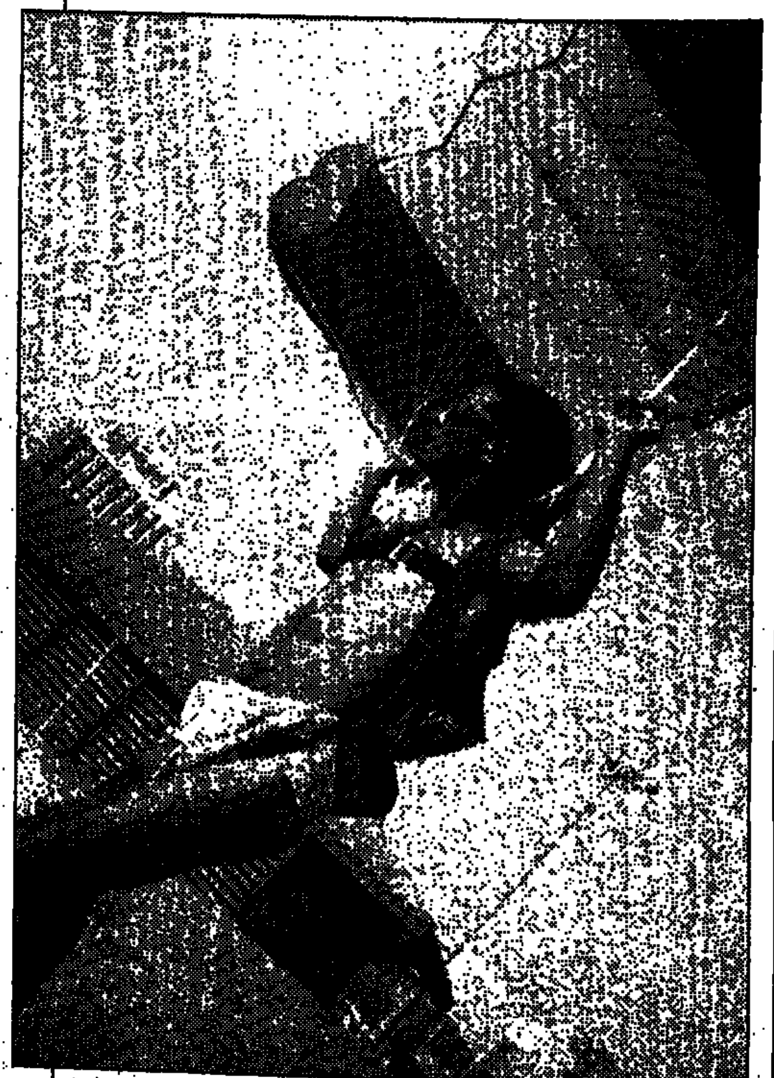
אף על פי כן, יש לה טענות כלפי המקצוע שלה. „הוא אינו יצירתי", היא מתלוננת, „הדוגמנית איננה אלא תפוח בטבע דומם". איך היא מסתדרת עם התואר „היפה בנשות תבל" עם מישטר הדיאטה וכל הג'אז? הוזה לוקחת את זה עם קורט מלח. „זו הדרך היחידה לשרוד", היא משוכנעת, „את חייבת להתגבר על חשבון עצמך". וזה בדיוק מה שהיא עושה. משרבטת על השערים שלה. מציירת לעצמה פוילה, ואפילו חרק, על תקן של שיניים. „עומקו של היופי כעובי העור. אין להאמין בו".

פאולינה רואה בהתעמלות שיעמום אחד גדול. היא חוטאת בעישון ובשתיית אלכוהול. לפעמים נרדמת, בלי שהסירה האיפור מפניה. באיזה סוד יופי היא כן מאמינה? „בשתיית הרבה מים וב...אהבה".

הדוגמנית היפהפיה, שהפכה לשחקנית בסרט „אנה", נולדה בצ'כוסלובקיה ב־1966. שלושה ימים לפני הפלישה הרוסית לצ'כיה, ברחו הוריה והשאירוה מאחור אצל סבתה. לאחר שהגיעו לשוודיה, ניהלו מסע יחסי ציבור תיקשורתי, שכלל שביתת רעב, על־מנת להביא לשחרורה. בגיל 15, נתגלתה על־ידי סוכנות עילית ונשלחה לדגמן בפאריז. שנתיים לאחר מכן, כבשה בסערה את ניו־יורק.

הסרט „אנה" מזכיר במקצת את סיפור חייה שלה. עד לסרט זה, סירבה לוותר על עבודת הדוגמנות לטובת הקולנוע. עכשיו, משנשבר הקרח, יש להניח שנתחיל לראותה בסרטים נוספים.

■ נורית בת־יער



מצנח רחיפה: המומחים מצליחים גם לשבת

סופרמרקט: כמה זה עולה לנו

קנייה בסופרמרקט עלולה, לעיתים, לעלות ביוקר, בעיקר למי שלא מחשב את קניותיו מראש. קונה כזה המתכוון, בעצם, לקנות רק את המוצרים החיוניים – סופו שהוא מוצא עצמו, עם סלים מלאים.

העיתון האוסטרי „קוריר" מפרסם באחד מגליונותיו האחרונים מדריך מיוחד לקונה הלא־מתוכנן. כך, למשל, כדי שלא יזיק לו, לקנות „עיניים גדולות" מדי, מומלץ שיאכל בשלום קניות מוכנה מראש. בכך הוא יבטיח עצמו מהוצאה כספית מיותרת.

טרם הקנייה, מומלץ לערוך השוואת מחירים בין חנויות שונות. לא תמיד החנות שליד הבית היא גם הזולה יותר. לעיתים קרובות משתלם יותר לנסוע כיברת דרך לחנות מרוחקת מעט, אך הגובה מחירים זולים במיוחד.

כדי למנוע מריטת עצבים בעת מסע הקניות, מומלץ שלא לקיימו בשעות הלחץ ולא בימים קריטיים, כמו סופי־שבוע.

רכישת מוצרי מסיים, על־פי פירסום מטעה, איננה משתלמת, בדרך כלל מתגלה כמשגה. כך, למשל, לא צריך להתפתות דווקא להמלצותיה של דיילת המכירות בסופרמרקט לטעום, בחינם, דוגמאות מוצרי מסיים, על מנת לרכשה לאחר מכן בכמות מלאה. מוטב להשוות היטב במחירים השונים, הגלויים שחור, ולנסות למצוא תחליפים. שפעמים רבות מתברר כי הם זולים ומשתלמים יותר. גם לא צריך להתפתות לשלטים המכריזים על „הצעה מיוחדת". לא אחת, מתברר כי ההצעה המיוחדת עולה לנו ביוקר.

גם לא כדאי להתפתות לאריזות גדולות במיוחד לשם חיסכון. לא תמיד נכון להשקיע סכום כסף גדול, במוצרים שאיננו משתמשים בהם לעיתים קרובות.

■ ראובן לייב